Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

T75E ☐
T97E ☐



**Forno elettrico**
**Electric oven**
**Four electrique**
**Elektrische Ofen**
**Horno Eléctrico**




Cod.73341170
Ver.: A6




Via A. Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : / / w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing≅morettiforni.com

# DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Il costruttore **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore VIA A. MEUCCI N. 4 - 61037 MONDOLFO (PU)

**DICHIARA CHE**

Il **FORNO ELETTRICO**

Modello Numero di matricola

Anno di costruzione …………

al quale questa dichiarazione si riferisce

**è conforme alle seguenti direttive:**

a) Direttiva bassa tensione 73/23, modificata dalla Direttiva 93/68 CEE del 22/07/1993

b) Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336, modificata dalle Direttive 92/31 del 15/05/1992 e 93/68 CEE del 22/07/1993;

c) Direttiva sicurezza del macchinario 98/37/CEE ( ex direttive 89/392 CEE e 93/44/CEE come modificate dalle direttive 91/368 CEE e 93/68 CEE ) del 22/06/1998

Mondolfo lì ……/……/……

Marco Moretti
Amministratore – Moretti forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsability that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve dokumenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivins <> säädöksiä.

Vi erklæer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

**INDICE**



**Nota:**
Il presente catalogo é predisposto per la lettura in cinque lingue: Italiano Inglese Francese Tedesco e Spagnolo.

**GARANZIA**
**Norme e regolamentazione**

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione.**Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissione da parte di terzi.Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri l'equipaggiamento elettrico, gli accessori e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia**
La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

**ATTENZIONE**
Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

**NOTA**
Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

**GENTILE CLIENTE**
Prima di iniziare l'utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.
Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.
Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.
Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

**ATTENZIONE!**

1. **Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
2. **Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.**
3. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
4. **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del Costruttore da personale qualificato.**
5. **Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizza o prodotti alimentari analoghi. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
6. **L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa.**
7. **Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.**
8. **Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.**
9. **In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.**
10. **Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.**

## 1 SPECIFICHE TECNICHE

### 1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura e' composta da una camera di cottura attraversata da un nastro trasportatore che porta il prodotto, lo stesso viene cotto dal soffiaggio di aria riscaldata tramite resistenze elettriche; ha la regolazione della temperatura superiore ed inferiore di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, e di un portello a battente incernierato in basso.

Internamente ed esternamente, la struttura è in lamiera di acciaio inox, il nastro a rete che porta il prodotto da cuocere è in acciaio inox.

E' possibile sovrapporre fino a tre camere di cottura, ognuna è totalmente indipendente.

Il sostegno della/e unità di cottura è costituito da quattro supporti in acciaio montati su ruote.

### 1.2 NORME APPLICATE

Quest'apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

- Direttiva bassa tensione 73/23, modificata dalla Direttiva 93/68 CEE del 22/07/1993.
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336, modificata dalle Direttive 92/31 del 15/05/1992 e 93/68 CEE del 22/07/1993.
- Direttiva macchine 89/392 CEE, modificata dalla Direttiva 91/368 CEE, 93/44 CEE e 93/68 CEE del 22/07/1993.

### 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

L'apparecchiatura viene programmata dall'operatore sul quadro comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il funzionamento deve essere sorvegliata.

Il portello con vetro è posto sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

### 1.4 ACCESSORI

Gli accessori previsti sono:

- Supporto stazionamento prodotto.
- Scheda GSM per collegamento on line
- Porte basculanti ingresso-uscita

### 1.5 DATI TECNICI (Vedi TAB.1)

### 1.6 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2.

### 1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.4, l'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza.

## 2 INSTALLAZIONE

**NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.**

### 2.1 TRASPORTO SPEDIZIONE

L'apparecchiatura viene spedita normalmente su mezzi di trasporto con un imballaggio realizzato in scatole di cartone, fissate con cinghie su pallet di legno (fig.3), il sollevamento deve essere eseguito nella zona indicata dalle frecce.

### 2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

**NOTA! Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.**

Dopo aver tolto i quattro tappi in plastica (fig.5 part.D) sollevare l'apparecchiatura con appositi agganci nei punti indicati in fig.5 con un normale mezzo di carico (carro ponte, gru, muletto etc.)

**ATTENZIONE! Il trasporto non deve essere effettuato in modo manuale.**

Posizionare l'apparecchiatura, in un luogo igienicamente adeguato, pulito asciutto e privo di polvere, avendo cura di verificarne la stabilità. Riposizionare i quattro tappi in plastica (fig.5 part.D) nei fori.

L'imballo và smaltito secondo la normativa vigente; accertarsi che i materiali in plastica siano destinati in luoghi sicuri per evitare i pericoli di asfissia, in particolare per i bambini. Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, smaltirlo presso le isole di recupero autorizzate dalla legge.

**ATTENZIONE! Le fasce possono essere sostituite solo da sistemi equivalenti per valore di tiro e fattore di sicurezza.**

### 2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura i valori ambientali devono avere i seguenti limiti:

**Temperatura d'esercizio**: +5°C ÷ +40°C

**Umidità relativa**: 15% ÷ 95%

### 2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

**ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:**

**- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature elettrotecniche.**

**- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità.**

**- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.**

**- Prescrizioni vigenti antinfortunio.**

**- Determinazioni vigenti norme elettrotecniche.**

Effettuato lo scarico dell'apparecchiatura, va posizionata in un luogo ben areato ed illuminato con un' aspirazione adeguata, ad una distanza minima di **10**cm dalla parte laterale destra e dal fondo e **80** cm dalla parte sinistra (fig.6).

**Queste distanze minime sono indispensabili per garantire l'accessibilità al pulsante d'emergenza ed a garantire l'aspirazione, nella parte posteriore, dell'aria per il raffreddamento.**

**ATTENZIONE! Nella zona centrale forata del carter posteriore (fig.11) avviene aspirazione d'aria e non va ostruita, fare attenzione a non fare entrare in contatto con la ventola attraverso la foratura utensili sottili, capelli, indumenti ecc.**

Vanno eseguite le seguenti operazioni:

- Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchiatura la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante.

Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

- Dopo avere tolto le quattro viti a testa tonda (fig.7 part.A) sul fondo dell'apparecchiatura, montare i quattro supporti, ognuno tramite quattro viti e rondelle (fig.7 part.B), nei fori filettati previsti sul basamento; messa l'apparecchiatura in posizione bloccarla premendo verso il basso la leva freno (fig.7 part.C) su tutte le ruote.

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire la corretta stabilità dell'apparecchio

- I singoli elementi per la configurazione prescelta devono essere sovrapposti come specificato in figura 8, togliendo i 4 tappi in plastica (fig.8 part.D) dalla parte superiore del modulo sottostante e nei relativi fori infilare le viti a testa tonda (part.8 fig.E) di riferimento del modulo superiore.
- Aggancio dell'eventuale optionals supporto stazionamento prodotto dal lato destro (fig.9 part. D) o sinistro (fig.9 part. S), dopo avere tolto dal raccoglifarina e rimontato sul supporto stesso la battuta (fig.9 part.F) e relativi pomelli (fig.9 part.G).
- Montaggio dell'eventuale optionals porte basculanti ingresso-uscita come indicato in fig.34 per senso di marcia del nastro da sinistra verso destra, per senso di marcia opposto il montaggio delle porte basculanti deve essere speculare.

**ATTENZIONE! Il lucchetto (fig.10 part.H) sulla porta anteriore deve essere sempre presente e le chiavi devono essere tolte e tenute da personale abilitato ad eseguire le operazioni al fine di evitare aperture accidentali della porta anteriore causando elevato rischio di esposizione a gravi ustioni ed infortuni dovuti agli organi all'interno.**

**Delle persone abilitate, ed addestrate all'uso dell'apparecchiatura, almeno una deve essere sempre presente quando l'apparecchiatura è accesa e deve conoscere l'ubicazione (prossima all'apparecchiatura) delle chiavi, al fine di poter aprire la porta in situazioni di emergenza che possano venire a crearsi. In caso di più camere di cottura provvedere a marcare in modo chiaro le chiavi ed i rispettivi lucchetti al fine di riconoscere facilmente l'abbinamento**

**2.4.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO**

**ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni elettrotecniche.**

**Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.**

**Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato l'apparecchiatura sia in posizione "off".**

**La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.**

**2.4.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA**

**ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi della rete.**

**NOTA: Il dispositivo scelto deve trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.**

La camera di cottura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta (fig.2) ed è normalmente predisposta per l'alimentazione a V400 3N 50Hz o V230 3 50Hz.

- Montaggio della spina di corrente (fig.12).

**ATTENZIONE! Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.**

**NOTA! Controllare che il senso di rotazione sia quello indicato dalla freccia posta sul retro dell'apparecchiatura (fig.11).**

**ATTENZIONE! Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato in fig.27 (A=di serie – B=su richiesta), le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbero facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti, anelli, bracciali ecc. per girare il senso di marcia seguire la procedura del punto 5.7.3**

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro (fig.11 part.W).

E' contraddistinto con il simbolo ⏚.

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

**2.4.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO RETE LAN (OPZIONAL)**

Il collegamento alla rete LAN si effettua tramite la connessione in fig.14 part. Q.

**3 FUNZIONAMENTO**

**3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO**

**ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi d'avviamento dell'apparecchiatura si deve verificare che tutte le operazioni di collegamento e messa a terra siano state eseguite correttamente.**

Provvedere prima della messa in funzione alla pulizia dell'apparecchiatura come da punto 4.2.

**ATTENZIONE! Prima di ogni 'avviamento dell'apparecchiatura assicurarsi che:**

**- Porre particolare attenzione alle etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.4), devono essere integre e leggibili altrimenti sostituirle; le protezioni, coperture, chiusure e raccoglifarina devono essere presenti ed efficienti.**

**- Eventuali componenti danneggiati o mancanti devono essere sostituiti ed installati correttamente prima dell'uso dell'apparecchiatura.**

**- Non ci siano elementi estranei sul nastro.**

**- Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.**

Ad apparecchiatura fredda regolare secondo le proprie necessità:

- Altezza della battuta alla fine del nastro (fig.9 part.F) tramite i pomelli (fig.9 part.G).

- Altezza delle due paratie laterali regolabili (fig.10 part.I) tramite i pomelli (fig.10 part.L). (Eventuali aggiustamenti delle regolazioni ad apparecchio caldo devono essere eseguite con l'ausilio di idonee attrezzature antinfortunistiche, come gli appositi guantoni ecc., dopo avere spento l'apparecchio).

**NOTA! L'altezza delle due paratie deve essere la minima possibile al fine di ridurre al minimo la dispersione di aria calda nell'ambiente e risparmiare energia.**

- Sezione di passaggio aria sulle soffianti inferiore e superiore (per smontarle vedi punto 4.2.1), allentando le viti (fig.13 part.M) e spostando la posizione della regolazione come desiderato, riserrare le viti (la regolazione della casa costruttrice è in posizione di massima apertura, e prima di andarla a cambiare si suggerisce di provare a variare i parametri temperatura e tempo sul quadro comandi).

**3.2 MESSA IN FUNZIONE**

**ATTENZIONE!**

**- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.**

**- Fare particolare attenzione a non fare entrare in contatto con le parti in movimento arti, capelli, bracciali, anelli, attrezzi, abiti, ecc. o parti di essi che possono agganciarsi perché nonostante la bassa velocità del nastro trasportatore si può correre il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.**

**- In particolare il vetro del portello anteriore, le paratie laterali regolabili ed il nastro trasportatore, si scaldano durante il funzionamento dell'apparecchiatura, non toccarli assolutamente per non ustionarsi; sovrapponendo più camere, quelle superiori possono scaldarsi, non toccare le parti esterne per non ustionarsi.**

I tre parametri da impostare che caratterizzano la cottura sono: la temperatura del cielo, la temperatura della platea, il tempo di cottura (tempo di attraversamento della pizza nella camera di cottura, direttamente dipendente dalla velocità del nastro).

E' possibile memorizzare fino a 20 diversi programmi di cottura che possono essere richiamati e/o modificati in ogni momento.

Tra le funzioni particolari troviamo: quella del "Timer", che ci permette di programmare l'accensione dell'apparecchiatura ad orari diversi per ciascun giorno della settimana, quella di "Economy" o, risparmio energetico, da inserire nelle situazioni di pausa nella cottura, quella di "Lock" che permette di mettere sotto password una serie di operazioni in modo tale da permettere l'utilizzo dell'apparecchiatura anche a personale non istruito.

**IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA:**

per effettuare l'impostazione della lingua è necessario premere contemporaneamente i tasti "freccia a sinistra" e "freccia su", selezionare quindi la lingua muovendosi con i tasti freccia su e giù ; premere OK per confermare .

La centralina può essere impostata per la rappresentazione della temperatura in gradi Centigradi o in gradi Fahrenheit, per cambiare impostazione vedere punto 5.10.

**3.2.1 LO SCHERMO (fig.28)**

L'accensione delle apparecchiature si effettua ruotando in posizione "1" l'interruttore (fig.14 part.N).

All'accensione del quadro comandi dopo qualche secondo, in cui viene mostrato il Logo della Ditta Costruttrice, compare una schermata come quella di fig.28.

**NOTA!In caso sia stato premuto il pulsante a fungo d'emergenza (fig.14 part.O )questo rimane compresso in posizione di sicurezza e non permette l'accensione dell'apparecchiatura, per sbloccarlo ruotarlo in senso antiorario(fig.14 part.O)**

1) data e ora
2) temperatura di set point per il cielo
3) modalità di lavoro ( manuale o programma)
4) indicazione dello stato della funzione Lock
5) tempo di cottura ( tempo di attraversamento della pizza nell'apparecchiatura)
6) indicazione dello stato del nastro
7) indicazione dello stato della funzione Economy
8) indicazione dello stato della funzione Timer
9) temperatura di set point per la platea
10) temperatura platea
11) temperatura cielo

Sulla parte in alto, a sinistra ( bianco su nero), la data e l'ora; sempre in alto un poco più a destra, l'indicazione della modalità di lavoro corrente ( manuale o da programma ) e l'icona del lucchetto che rappresenta la funzione lock attiva o meno.

Subito sotto due zone distinte dividono lo schermo a metà. Nella metà sinistra troviamo i dati della temperatura di cielo e platea sia come set-point che come temperatura effettiva. L'icona che rappresenta le resistenze di cielo e platea appaiono completamente

nere quando la resistenza è effettivamente attiva. Nella metà destra dello schermo le videate potranno variare in funzione della situazione in cui ci troviamo ma, in linea di massima sarà sempre presente l'indicazione del tempo di cottura ( crossing time ) e l'icona che rappresenta il nastro (nelle tre diverse situazioni: in movimento, fermo, in cottura o in preriscaldamento).
Più sotto ancora : sulla sinistra il logo della Ditta Costruttrice, sulla destra due indicazioni : quella che indica lo stato del Timer e quella che indica l'inserimento o meno della funzione "Economy".
Per un'eventuale regolazione contrasto schermo vedere punto 5.11.

### 3.2.2 LA TASTIERA (fig.29)

I tasti che troviamo a fianco del monitor e il cui utilizzo verrà spiegato più avanti, sono i seguenti:
12) freccia **su**
13) freccia **giù**
14) freccia a **destra**
15 )freccia a **sinistra**
16) tasto **OK**
17) tasto **Start/Stop**
18) tasto **Timer**
19) tasto **Economy**
20) tasto **Lock**
21) tasto programmazione **P**
22) tasto programma **P1**
23) tasto programma **P2**
24) tasto programma **P3**
25) tasto programma **P4**

### 3.2.3 AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIATURA

All'accensione dopo aver visualizzato per qualche secondo il logo della Ditta Costruttrice, si va direttamente alla schermata di figura 28 dove compaiono le impostazioni relative all'ultima cottura effettuata. In alto a destra è segnalata la modalità della precedente cottura: manuale o da programma preimpostato.
Se desidero far partire la cottura premo il tasto "Start" (a meno che non ci sia l'indicazione di scarto massimo consentito tra cielo e platea, vedere a tal proposito il paragrafo 3.2.18) a cui segue sullo schermo una richiesta di OK quindi, le resistenze, il nastro e la ventola interna all'apparecchiatura si attivano. Sul monitor, l'icona che rappresenta il nastro, inizia a muoversi e compaiono delle linee ondeggianti che raffigurano la fase di riscaldamento dell'apparecchiatura; tale icona resterà presente fin tanto che l'apparecchiatura non raggiunge la temperatura di set point impostata.
**NOTA! Le temperature del cielo e della platea sono vincolate tra loro con un range di 20° per garantire il raggiungimento delle temperature per la cottura. E' possibile svincolare le due temperature a discrezione dell'opreratore , ma al di fuori del range di 20° non è più garantito il raggiungimento delle temperature impostate (vedi punto 3.2.18).**

### 3.2.4 IMPOSTAZIONE E MODIFICA DEI PARAMETRI DI COTTURA:

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*
Se non voglio far partire l'apparecchiatura ma desidero cambiare l'impostazione di uno dei tre parametri , ( temperatura del cielo , temperatura della platea, tempo di cottura) faccio uso dei tasti freccia. Ad ogni pressione dei tasti: freccia sinistra o freccia destra ottengo la selezione (in neretto) di una delle tre grandezze .
Una volta selezionata la grandezza voluta, con i tasti freccia su e freccia giù ne modifico il valore.
**NOTA! L'operazione di cui sopra può essere effettuata anche durante la cottura e, in tutti e due i casi appena si interviene nella modifica di uno dei valori se ci trovavamo su di un generico programma si "esce" da questo e si entra automaticamente nella funzione "manuale".**

| | |
|---|---|
| - Massima temperatura di set point impostabile | 400 °C. |
| - Minimo tempo di cottura | 2 minuti. |
| - Massimo tempo di cottura | 20 minuti. |

Il motoriduttore del nastro trasportatore è dotato di un retrocontrollo dei giri che, indipendentemente dal peso presente sul nastro, garantisce l'uniformità del tempo di passaggio

### 3.2.5 ESECUZIONE DI UNO DEI 20 PROGRAMMI

Se all'accensione dell'apparecchiatura ci si ritrova in "manuale" o su di un programma diverso da quello che si vuole utilizzare, per scegliere il programma voluto sarà sufficiente utilizzare gli appositi tasti ( P1, P2, P3 o P4) secondo il seguente criterio:
premendo brevemente si imposta il relativo programma (1,2,3 o 4);
con una pressione prolungata compare una finestra che attende un ulteriore tasto(da premere entro 5 secondi altrimenti verrà considerato solo il primo) per immettere la seconda cifra;con questo criterio si ha la possibilità di selezionare 20 programmi diversi(1,2,3,4,11,1213,…,44);
a questo punto sullo schermo compariranno i dati del programma prescelto, dopodiché se desidero iniziare la cottura premo il tasto start (vedi punto 3.2.3)

### 3.2.6 IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*
Quando si desidera memorizzare i 3 dati caratteristici di una cottura ( temperatura cielo, temperatura platea, tempo di cottura ) dopo averli impostati nel modo desiderato con i tasti freccia ( vedi punto 3.2.4) premere il tasto "Programmazione" sul monitor compare la domanda: quale programma vuoi memorizzare? Fare la scelta utilizzando i pulsanti P1 P2 P3 o P4 secondo il criterio spiegato nel punto 3.2.5.

### 3.2.7 MODIFICA DI UN PROGRAMMA

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*
Se si desidera modificare un programma precedentemente memorizzato è necessario richiamarlo utilizzando il criterio di cui il punto 3.2.5, quindi procedere alla modifica dei valori utilizzando i tasti freccia. Appena si modifica uno qualsiasi dei tre valori la centralina passa in modalità manuale ( compare la scritta "manuale" in alto a destra sullo schermo) per memorizzare i nuovi valori, ( come già descritto al punto 3.2.6) premere il tasto "Programmazione" sul monitor compare la domanda: quale programma vuoi memorizzare? Fare la scelta utilizzando i pulsanti P1 P2 P3 o P4.

### 3.2.8 FUNZIONE DEL TASTO LOCK:

Questa funzione permette di bloccare, con fini di sicurezza, alcune operazioni:
Le funzioni che vengono disattivate sono:
- Memorizzazione dei programmi ( infatti se premo il tasto "programmazione" non sortisco alcun effetto)
- Variazione dei parametri di cottura durante o prima della cottura ( è possibile utilizzare solo uno dei programmi memorizzati)
- Impostazione dell'orario del Timer

Le funzioni che restano attive sono:
- Utilizzo di uno dei 4 programmi
- Selezione della funzione "Economy"
- Attivazione del "timer" ( non è però possibile modificare l'orario del timer)

### 3.2.9 ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE DI "LOCK":

Per poter attivare o disattivare la funzione " Lock" premere il tasto relativo.
Appena premuto, sullo schermo compare un messaggio che ci invita a digitare la password segreta per poter procedere all'attivazione o disattivazione del timer. ( quando la centralina viene consegnata ha impostata come password la cifra 1 1 1 1 )

### 3.2.10 MEMORIZZAZIONE DELLA PASSWORD

Per memorizzare una nuova password è necessario premere a lungo il tasto "lock" , sullo schermo compare la richiesta della vecchia password ( quattro asterischi ci indicano il numero di cifre che dobbiamo digitare le cifre sono quelle disponibili in tastiera 1,2,3,4, )

### 3.2.11 REGOLAZIONE DELLA DATA E DELL'ORA

Per effettuare la regolazione della data e dell'ora e necessario premere contemporaneamente i tasti freccia a destra e freccia a sinistra. Dopo aver risposto con OK alla richiesta di conferma si ha la possibilità di modificare i valori della data e dell'ora muovendosi con i tasti freccia ( sinistra e destra, per muoversi, su e giù per cambiare) al termine dell'operazione premere OK per confermare le modifiche.

### 3.2.12 IMPOSTAZIONE DEGLI ORARI DI ACCENSIONE NEL TIMER

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*
E' possibile decidere l'accensione temporizzata dell'apparecchiatura impostando un orario di accensione diverso per ciascun giorno della settimana.
Per impostare l'ora di accensione premere il tasto "Timer", sulla destra dello schermo compare l'indicazione dei giorni della settimana

con un'orario associato a ciascun giorno. Con il tasto "freccia a destra" possiamo selezionare il giorno o l'ora che desideriamo regolare e, successivamente, con i tasti "freccia su" e "freccia giù" impostare la cifra voluta.
Quando viene attivato il timer l'apparecchiatura si accende al primo orario impostato "ON" che cronologicamente incontrerà dal momento dell'attivazione.

**3.2.13 ATTIVAZIONE DEL TIMER**

Per procedere all'attivazione del timer (dopo aver effettuato le operazioni al punto 3.2.12 ) premere il tasto Timer e successivamente il tasto OK a conferma della richiesta di attivazione .
Sullo schermo compare a sinistra, l'icona del timer ( lampeggiante), mentre sulla destra viene visualizzata la data e l'ora della prossima accensione .
Tale visualizzazione resta con il display retroilluminato per circa 1 minuto dopodiché si spegne la retroilluminazione pur restando operativa la centralina ( il messaggio sul monitor resta comunque visibile nonostante lo spegnimento della lampada di retroilluminazione).
In questa situazione l'apparecchiatura si manterrà fino all'ora impostata per l'accensione.
Allo scadere del tempo la centralina, prima di comandare l'accensione dell'apparecchiatura dopo aver illuminato il display segnala attraverso un segnale acustico intermittente ( per circa un minuto) l'imminente accensione dell'apparecchiatura visualizzando un messaggio che propone l'abbandono della procedura di timer attraverso la pressione del tasto OK. Se non viene premuto il tasto OK, passato il minuto di segnalazione acustica e visiva, l'apparecchiatura entra in funzione iniziando ( come spiegato al punto 3.2.3) con la fase di riscaldamento.
**ATTENZIONE! L'allarme sonoro serve per segnalare che l'apparecchiatura sta per mettersi in funzione, quindi chiunque si trovi nel raggio d'azione della stessa per qualunque causa dovrà portarsi a distanza di sicurezza o togliere l'alimentazione elettrica; della suddetta funzione e del relativo rischio devono essere messe a conoscenza tutte le persone che a qualsiasi titolo potrebbero venire a trovarsi nei pressi dell'apparecchiatura al fine di salvaguardare l'integrità fisica delle persone.**
**NOTA!**
**- Se l'operatore forza l'accensione dell'apparecchiatura quando il timer è inserito, prima che sia raggiunto l'orario programmato, sullo schermo compare la scritta: Timer inserito ora di accensione programmata xx,xx premere OK per disinserire il timer. Una volta premuto "OK" l'apparecchiatura è pronta a ricevere l'accensione in manuale.**
**- Se avviene un'interruzione di energia elettrica a timer inserito, ( Black-out) non si sposta alcun parametro l'importante è che l'energia elettrica si ripristini prima dello scadere dell'ora di accensione.**
**- Una volta che l'apparecchiatura è entrata in funzione all'orario prestabilito dal timer, la funzione timer viene automaticamente disabilitata.**

**3.2.14 FUNZIONE ECONOMY**

La funzione "Economy" permette di mantenere l'apparecchiatura calda riducendo il consumo di energia elettrica, funzione ideale nelle fasi di pausa momentanea della cottura, questo viene ottenuto limitando la potenza massima erogabile allae resistenze di cielo e platea.

**3.2.15 ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE ECONOMY:**

Per impostare la funzione Economy premere il tasto "Economy".
Se l'apparecchiatura è spenta si rileva che la funzione economy è attiva perché sullo schermo ( in basso a destra) compare la scritta :" Economy on" mentre se l'apparecchiatura è in funzione o al momento che entrerà in funzione comparirà un'icona raffigurante un salvadanaio sulla parte destra dello schermo al posto dell'icona del nastro

**3.2.16 VISUALIZZAZIONE ALLARMI**

Sullo schermo della centralina in situazioni di anomalia rilevate, possono essere visualizzati tre tipi di allarme.
1) Allarme nastro fermo
2) Allarme ventola ferma
3) Allarme superamento temperatura max di sicurezza
Quando si verifica uno qualsiasi di questi allarmi la centralina segnala sullo schermo il tipo di allarme verificatosi e provvede allo spegnimento dell'apparecchiatura.
La segnalazione , sia acustica che visiva resta fin tanto che non premiamo il tasto STOP. La segnalazione di allarme resta anche se effettivamente la condizione di allarme cessa di esserci , supponiamo ad esempio che la temperatura superi per un momento la soglia max prevista riportandosi poi su valori corretti, l'allarme è cessato ma sul monitor della centralina continua ad essere visualizzato e l'apparecchiatura resta spenta fin tanto che non la riavviamo. Questo per permettere all'operatore di accorgersi comunque dell'anomalia avvenuta , anche se al momento dell'anomalia nessuno fosse nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
Inoltre: quando si verifica un allarme, l'apparecchiatura si spegne e sullo schermo resta visualizzata la segnalazione relativa, se premo il tasto "Stop" mi porto sulla schermata iniziale e l'allarme cessa di essere visualizzato, questo però non significa che non ci sia più l'anomalia infatti, appena ridato lo start all'apparecchiatura, se l'anomalia è ancora presente questa verrà di nuovo mostrata e l'apparecchiatura di nuovo spenta.
**ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento o d'avarie dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.29 part.17) togliere la tensione ruotando in posizione "0" l'interruttore (fig.14 part.N).**
**Fare raffreddare l'apparecchiatura, interpellare l'assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell'avaria e controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato.**
In alcuni casi di lavoro può verificarsi il blocco e/o lo spegnimento dell'apparecchiatura che può essere imputato alle seguenti cause:
- Il motoriduttore del nastro trasportatore è provvisto di un sistema di protezioni elettriche che in caso di eccessivo assorbimento fermano il motoriduttore.
- Il motore della ventilazione è provvisto di una protezione termica che in caso di eccessivo assorbimento fermano il motore, per il riavviamento, dopo aver eliminato la causa dell'avaria, va atteso che il motore si raffreddi.
- Qualora la temperatura interna superi la soglia massima per anomalia, interviene automaticamente il termostato di sicurezza che blocca il funzionamento dell'apparecchiatura; per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura svitare il cappuccio di protezione del termostato di sicurezza (fig.14 part.P) e praticare una pressione sul pulsantino sottostante che riarmerà il termostato; riposizionare il cappuccio di protezione onde evitare che il termostato possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.
**ATTENZIONE! Se riavviata l'apparecchiatura è ancora in avaria, premere nuovamente il pulsante STOP (fig.29 part.17) togliere la tensione ruotando in posizione "0" l'interruttore (fig.14 part.N); scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e richiedere l'intervento di assistenza tecnica specializzata.**

**3.2.17 ICONOGRAFIA**

ALLARMI figura 30:
A Allarme superamento temperatura massima.
B Allarme ventola.
C Allarme nastro.

TIMER figura 31
D Menù azionamento o impostazione timer.
E Timer inserito.

STATO DELL'APPARECCHIATURA figura 31
F Apparecchiatura spenta.
G Apparecchiatura accesa, fase di riscaldamento.
H Apparecchiatura accesa, in cottura.
I Funzione Economy inserità.

**3.2.18 VINCOLO PER TEMPERATURE DI SET POINT CIELO-PLATEA**

Per un maggior controllo e sicurezza, in questa centralina è stata inserita la possibilità di vincolare tra loro, le temperature di set point di cielo e platea.
Quando la differenza tra le due temperature arriva a 20° C (36° F), parametro non modificabile dall'utente, viene visualizzato, sulla destra, sotto la durata del tempo di cottura, un messaggio che indica

il raggiungimento dello scarto massimo ammissibile tra le due (Fig.32).
Fig.32 – Avviso raggiunto scarto max cielo-platea
Fig.33 – Avviso forno fuori scarto massimo
A questo punto l'utente si trova di fronte a due possibilità:
1) premere il tasto "OK" in modo tale da liberare le temperature dal vincolo;
2) continuare a utilizzare normalmente i tasti freccia.
Se viene premuto il tasto "OK" si entra in modalità libera, il messaggio scompare e sarà possibile utilizzare il forno tradizionalmente.
Se non viene premuto il tasto "OK" e si premono i tasti freccia su – freccia giù, il messaggio scompare solo se si rientra dentro la differenza massima consentita, mentre se si cerca di oltrepassare tale differenza un aumento (diminuzione) dell'una, causerà un contemporaneo aumento (diminuzione) dell'altra.
Quando viene premuto il tasto "OK" per liberare le temperature di set point dal vincolo, viene visualizzato un messaggio del tipo di fig. 33 per segnalare attenzione.
Dopo aver premuto lo start del forno non sarà più consentito immettere o togliere i vincoli di temperatura, operazione consentita invece a forno spento.
Entrambi i messaggi di avviso sullo scarto tra le temperature scompaiono con lo "Start" del forno. A forno acceso non viene visualizzato alcun messaggio di controllo e le due temperature di set point possono essere vincolate o libere a seconda di quanto stabilito a forno spento. Con lo "Stop" del forno sarà di nuovo possibile scegliere l'opzione tra temperature libere o vincolate.
I messaggi di controllo sono stati inseriti anche nel richiamo dei programmi;
I messaggi di avviso scompaiono, a forno spento, quando si va a modificare il tempo di cottura; ricompaiono però non appena si ritorna a modificare le due temperature di set-point.
Se premo "OK" per liberare le due temperature, però rientro nel range di 20°, il messaggio scompare, per poi ricomparire quando eventualmente si risupera il range.
Quando sono in manuale e libero con "OK", regolo fuori range, accendo il forno, eseguo la cottura, spengo il forno. Se le temperature sono fuori range, rimangono fuori range con messaggio di avviso di fig.32;
Stessa cosa quando sono in manuale, fuori range, e spengo la centralina. Come sopra;
Memorizzo un programma liberato ma con scarto di 20°. Quando lo richiamiamo e lo facciamo partire le due temperature rimangono vincolate;

### 3.3 FERMATA

Per la fermata dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.29 part.17), togliere la tensione ruotando in posizione "0" l'interruttore (fig.14 part.N).
**ATTENZIONE! La ventilazione ed il movimento del nastro, da quando viene premuto il pulsante STOP, continuano per circa 12 minuti, per fare scendere la temperatura gradualmente.**
**ATTENZIONE! In caso d'emergenza togliere la tensione premendo il pulsante a fungo d'emergenza(fig.14 part.O).**
**NOTA! Dpo aver premuto il pulsante a fungo d'emergenza questo rimane compresso in posizione di sicurezza fino a che,terminata l'emergenza ,non lo si sblocca ruotandolo in senso antiorario(fig.14 part.O)**

### 3.4 USO

Dopo avere impostato i parametri di cottura voluti, preparare il prodotto da cuocere su di un apposito supporto (retino portapizza ecc.) facendo attenzione a non farlo uscire dalla parte forata del retino; con la pala porlo sul nastro trasportatore dal lato d'ingresso alla camera di cottura, uscirà cotto dalla parte opposta.
Se privi di esperienza sui valori da impostare iniziare a cuocere con temperature di 310 °C, sia superiore che inferiore e tempo di cottura di 4 minuti, poi in base al risultato della prima cottura andare a variare i parametri per trovare quelli ottimali per le proprie esigenze; per arrivare in temperatura occorrono circa 30-35 minuti,dopo che la temperatura si è stabilizzata iniziare a cuocere.
**ATTENZIONE! L'operazione di posa iniziale e di presa finale del prodotto da cuocere deve essere eseguita con l'ausilio di apposite attrezzature antinfortunistiche quali pale portapizza ecc. (fig.15 part.O) prestando la massima attenzione; ad apparecchiatura in funzione non ci si deve avvicinare per nessun motivo alle parti in movimento, qualsiasi operazione deve essere eseguita dopo avere spento l'apparecchiatura.**
E' possibile osservare le fasi di cottura attraverso il vetro posto sul portello anteriore. Se dovesse rendersi necessario intervenire sul prodotto, ad esempio per bucare, tramite un'utensile, le bolle che si possono creare sulla pizza, con la massima attenzione è possibile aprire il portello agendo sul maniglione anteriore (fig.15 part.Q).
**ATTENZIONE! L'accesso all'interno della camera tramite portello può essere effettuato solo ed esclusivamente con utensili, prestando attenzione che non vengano agganciati dal nastro e che comunque detti utensili non possano trascinare gli arti all'interno.**
**L'inserimento di arti all'interno della camera non deve avvenire per nessun motivo, c'è il rischio di ustionarsi e l'eventuale impigliamento con il nastro può comportare il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.**

## 4 MANUTENZIONE ORDINARIA

### 4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura e togliere sempre la tensione ruotando in posizione "0" la manopola dell'interruttore generale (fig.14 part.N), interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura.**
**Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.**
**Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale qualificato.**
**Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.**

### 4.2 PULIZIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia procedere come segue:
Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare.
Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti ed all'interno della camera di cottura.
**ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni**
**ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.**
**E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.**
**NOTA! Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi. Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze clorate o abrasive o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare l'apparecchiatura prestare attenzione a non lasciare sopra al nastro quanto usato per la pulizia.**

#### 4.2.1 SMONTAGGIO COMPONENTI

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per accedere a tutte le parti procedere come segue:
- Togliere il lucchetto (fig.10 part.H), aprire l'agganciatore (fig.10 part.R) ed aprire la porta anteriore (fig.10 part.S).
- Sfilare la soffiante superiore.
- Alzare le due paratie laterali regolabili (fig.10 part.I) tramite i pomelli (fig.10 part.L).
- Sfilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.9).
- Sfilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.9 part.T).
- Sfilare la copertura giunto nastro(fig.16 part.U) svitando la vite che la blocca (fig.16 part.X).
- Sollevare il nastro trasportatore dal lato sinistro di alcuni centimetri e sfilare il giunto nastro (fig.16 part.Z).
- Sfilare il nastro trasportatore dal lato sinistro (fig.16).
- Sfilare la soffiante inferiore.
- Eseguire le operazioni necessarie.

**4.2.2 MONTAGGIO COMPONENTI**
Eseguite le operazioni al punto 4.1 per montare i componenti procedere come segue:
- Infilare la soffiante inferiore.
- Infilare il nastro trasportatore dal lato sinistro (fig.16) e posizionarlo nel suo alloggiamento controllando che l'albero del nastro trasportatore e la motorizzazione siano allineati.
- Verificare che i due giunti metallici siano a squadro tra loro, eventualmente ruotare l'albero del nastro fino a portarlo a squadro per permettere l'inserimento del giunto centrale (fig.16 part.Z), sollevare il nastro trasportatore dal lato sinistro di alcuni centimetri ed infilare il giunto centrale nastro.
- Controllare che la trasmissione sia allineata, infilare la copertura giunto nastro(fig.16 part.U) ed invitare la vite di bloccaggio (fig.16 part.X).
- Infilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.9 part.T).
- Infilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.9).
- Riposizionare all'altezza desiderata le paratie laterali regolabili.
- Infilare la soffiante superiore.
- Chiudere la porta anteriore (fig.10 part.S), se la porta non si chiude vuol dire che le due soffianti non sono arrivate in posizione, non forzare la porta, fare scorrere le soffianti fino in fondo e richiudere la porta; chiudere l'agganciatore (fig.10 part.R) inserire e chiudere il lucchetto (fig.10 part.H).
**ATTENZIONE! Ricordarsi di togliere la chiave dal lucchetto.**

**4.3 PERIODI DI INATTIVITA'**
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.

**5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

**5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA**
**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura e togliere sempre la tensione ruotando in posizione "0"l'interruttore (fig.14 part.N), interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.**
**Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.**
**Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di manutenzione e d'utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.**
**Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.**
**Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.**
**ATTENZIONE! Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura.**

**5.2 ACCESSO AI COMPONENTI ELETTRICI**

**5.2.1 APERTURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI**
Eseguite le operazioni al punto 5.1 per l'apertura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:
- Togliere le viti (fig.17 part.V).
- Allentare il bocchettone pressacavo (fig.11 part.M).
- Fare scorrere verso l'esterno il pannello porta componenti elettrici (fig.17 part.Z), facendo scorrere all'interno del bocchettone il cavo di alimentazione (fig.11 part.N).
- Infilare le due viti (fig.17 part.Y) negli appositi fori e fermare usando i due dadi (fig.17 part.K) posizionati sulla vite (fig.17 part.J).

**5.2.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI QUADRO ELETTRICO**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione di componenti del quadro elettrico procedere come segue:
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.1
- Scollegare elettricamente il componente.
- Sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.3.
**NOTA! Se viene sostituita la scheda elettronica eseguire un Reset generale dell'apparecchiatura come da punto 5.14.**

**5.2.3 CHIUSURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI**
Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la chiusura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:
- Togliere i due dadi (fig.17 part.K)e riposizionarli sulla vite (fig.17 part.J).
- Fare scorrere verso l'interno il pannello porta componenti elettrici (fig.17 part.Z) facendo scorrere all'esterno del bocchettone il cavo di alimentazione (fig.11 part.N).
- Montare le viti (fig.17 part.V).
- Serrare il bocchettone pressacavo (fig.11 part.M).
**ATTENZIONE! Facendo scorrere e riposizionando in posizione di chiusura il pannello portacomponenti elettrici prestare la massima attenzione a non sbucciare, incastrare o schiacciare i fili o il capillare del termostato di sicurezza.**

**5.2.4 SOSTITUZIONE FUSIBILE**
Sul circuito elettrico è presente un fusibile che nel caso si bruci non permette l'avvio dell'apparecchiatura e l'accensione del video LCD, in tal caso verificare lo stato del fusibile ed eventualmente sostituirlo.
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per intervenire procedere come segue:
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.1
- Sfilare il fusibile (fig. 17 part. N), controllarlo ed eventualmente sostituirlo con uno di pari caratteristiche.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.3.

**5.3 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Togliere la paratia laterale regolabile sinistra (fig.10 part.I) svitando i pomelli (fig.10 part.L).
- Togliere il portello sinistro superiore (fig.18 part.A) svitando le viti di fissaggio.
- Scostare la coibentazione ed allentare le due viti (fig.19 part.C) che bloccano il sensore termostato.
- Togliere il pannello posteriore (fig.19 part.D) svitando le viti di fissaggio e sfilare il sensore del termostato posto all'interno della coibentazione.
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.1.
- Togliere il tappo copri pulsante di riarmo e svitare il dado di fissaggio del termostato (fig.14 part.P).
- Scollegare i faston del termostato.
- Sostituire il termostato con il relativo sensore e ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.4.

**5.4 SOSTITUZIONE DELLE TERMOCOPPIE**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle termocoppia procedere come segue:
- Per la termocoppia superiore togliere la paratia laterale regolabile sinistra (fig.10 part.I) svitando i pomelli (fig.10 part.L).
- Per la termocoppia inferiore togliere il nastro trasportatore seguendo la procedura al punto 4.2.1.
- Togliere il portello sinistro superiore o inferiore (fig.18 part.A-W) svitando le viti di fissaggio, per accedere alla termocoppia superiore o inferiore
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia (fig.19 part.E).
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia.
- Sostituire la termocoppia.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.
- Per rimontare il nastro trasportatore seguire la procedura al punto 4.2.2.

**5.5 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere come segue:
- Per le resistenze superiori togliere le paratie laterali regolabili destra e sinistra (fig.10 part.I) svitando i pomelli (fig.10 part.L).
- Per le resistenze inferiore togliere il nastro trasportatore seguendo la procedura al punto 4.2.1.
- Togliere i portelli superiori o inferiori (fig.18 part.A-B-W-Z) svitando le viti di fissaggio, per accedere alle relative resistenze.
- Scollegare da entrambi i lati i fili d'alimentazione delle resistenze;
- Togliere da entrambi i lati la coibentazione cercando di non rovinarla.
- Dal lato sinistro con una chiave a tubo togliere il dado (fig.19 part.F) sulla resistenza che si desidera cambiare.
- Dal lato destro con un cacciavite togliere le viti (fig.20 part.G),sfilare la piastra porta resistenza e da questo lato sfilare la resistenza.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove, ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata prestando attenzione che non arrivi ai contatti elettrici.
- Per rimontare il nastro trasportatore seguire la procedura al punto 4.2.2.

**5.6 SOSTITUZIONE DEL MONITOR LCD QUADRO COMANDI**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del monitor LCD quadro comandi procedere come segue:
- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.21 part.H).
- Scollegare i connettori del monitor LCD.
- Togliere i quattro dadi (fig.21 part.I) e sostituire il monitor LCD.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori correttamente; per il settaggio lingue e scale di temperature vedere punto 5.10.

**5.7 SOSTITUZIONE DELLA TASTIERA QUADRO COMANDI**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della tastiera quadro comandi procedere come segue:
- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.21 part.H).
- Scollegare i connettori del monitor LCD.
- Portarsi su di un piano di lavoro e staccare con cura la tastiera.
- Ripulire accuratamente la superfice del quadro.
- Verificare che sulla parte trasparente della nuova tastiera non ci sia la pellicola protettiva, altrimenti toglierla, ed attaccare la nuova tastiera adesiva.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.

**5.8 SMONTAGGIO E MONTAGGIO NASTRO**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio ed il montaggio del nastro procedere come segue:
- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 4.2.1, porlo su di un piano di lavoro dotati di una pinza a becchi lunghi.

**5.8.1 SMONTAGGIO NASTRO**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio del nastro procedere come segue:
- Fare scorrere il nastro fino a che la giunzione con i tubetti arrivi nella parte superiore centrale.
- Comprimere il nastro dal lato destro (fig.22).
- Con la pinza fare scorrere lateralmente sulle maglie i quattro tubetti di giunzione(fig.23).
- Sganciare le maglie di giunzione.
- Togliere la compressione all'estremità del nastro.
- Sfilare il nastro

**5.8.2 MONTAGGIO NASTRO**
-Eseguite le operazioni al punto 5.1, per il montaggio del nastro procedere come segue:
- Infilare il nastro dal verso voluto, prestando attenzione che la parte superiore rimanga liscia e che le estremità laterali a forma di gancio non vadano mai dal verso in cui tendono ad agganciarsi (fig.27).
- Avvicinare le estremità del nastro nella parte superiore centrale verificando attentamente che le ruote dentate all'estremità sinistra e le boccole di rinvio all'estremità destra aggancino il nastro in maniera corretta.
**NOTA! Le boccole di rinvio non devono mai essere in corrispondenza dei tubetti di giunzione,le due ruote all'estremità devono essere rivolte come nell'esploso.**
- Comprimere il nastro dal lato destro (fig.22).
- Prendere una delle maglie di giunta laterali e dopo avere osservato come sono montate le estremità del nastro (fig.24) agganciare prima la parte laterale esterna e poi quella interna eventualmente aiutandosi con la pinza a becchi lunghi.
- Ripetere l'operazione per la maglia del lato opposto.
- Agganciare i pezzi intermedi (fig.25), e con l'ausilio della pinza indirizzare le maglie che si fossero deformate.
- Inserire i tubetti nelle maglie, posizionarli al centro della giunzione e schiacciarli alle due estremità (fig.26), verificando che non scorrano.
- Controllare che il nastro sia piano, eventuali segmenti di nastro deformati sono da raddrizzare.
- Togliere la compressione all'estremità del nastro.
- Verificare manualmente che il nastro scorra bene.
- Rimontare il nastro trasportatore nella sua sede all'interno della camera di cottura e tutti gli altri componenti eseguendo le operazioni del punto 4.2.2
**ATTENZIONE! Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.27, le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.**

**5.8.3 INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE NASTRO TRASPORTATORE**
-Eseguite le operazioni al punto 5.1, per l' inversione del senso di rotazione del nastro procedere come segue:
- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 4.2.1, smontare il nastro eseguendo le operazioni al punto 5.8.1, girare il nastro dal verso voluto e montarlo seguendo le operazioni al punto 5.8.2.
- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.1
- Invertire sul motoriduttore i due fili di alimentazione, questo invertirà il senso di rotazione del motoriduttore.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.2.4.
- Staccare l'etichetta FRECCIA senso di rotazione (fig.4) e riattaccarla dal verso opposto.
**ATTENZIONE! Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.27, le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.**
**ATTENZIONE! Per evitare cigolii lubrificare il nastro con un velo di olio spray esclusivamente di tipo Omologato per alimenti, che deve essere spruzzato in minima quantità ad apparecchiatura spenta e fredda esclusivamente sulle due parti di nastro all'esterno della camera di cottura.**

**5.9 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:
-Aprire il portello anteriore (fig.15 part.Q) e rimuovere le quattro viti di fissaggio pannello interno.
- Togliere il pannello interno e sostituire il vetro temperato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**5.10 SOSTITUZIONE MOTORE O VENTOLA DI COTTURA**
Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del motore o della ventola procedere come segue
- Togliere il pannello posteriore (fig.19 part.D) svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare la connessione elettrica del motore.

- Togliere le due fasce ferma lana svitando le viti di fissaggio.
- Scostare la coibentazione e smontare il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.
- Portarsi su di un piano di lavoro, raddrizzare il lamierino antisvitamento e togliere la vite sinistra al centro della ventola di cottura.
- Sfilare la ventola con l'ausilio di un estrattore
**NOTA! La vite sinistra per essere allentata deve essere ruotata in senso orario; la ventola senza estrattore non esce dalla sua sede.**
- Se deve essere sostituita solo la ventola eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Per smontare il motore togliere i quattro dadi sui piedi del motore e sfilarlo.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando la massima attenzione che la guarnizione che striscia sull'albero del motore sia rimontata correttamente, accertarsi inoltre che le parti coniche di albero motore e ventola siano perfettamente pulite e lisce.
- Ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata ed isolarla con nastro adesivo in alluminio per alte temperature.

**5.11 SETTAGGIO TEMPERATURE GRADI CENTIGRADI /FAHRENHEIT**

La centralina può essere impostata per la rappresentazione della temperatura in gradi Centigradi o in gradi Fahrenheit. Passando da una impostazione all'altra, una volta spostato il dip-switch nella posizione voluta la variazione effettiva si ottiene non appena si preme qualche tasto ovvero alla prima rigenerazione dell'immagine sullo schermo.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per il settaggio procedere come segue:
- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.21 part.H).
- Spostare il dip-switch (fig.21 pos.3) sul monitor LCD quadro comandi nella posizione OFF o ON a seconda della scala di temperatura desiderata come segue:

| N° | OFF | ON |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | gradi centigradi | gradi fahrenheit |
| 4 | | |
| 5 | | |

- - Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**5.12 REGOLAZIONE CONTRASTO SCHERMO**

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per regolare il contrasto dello schermo procedere come segue:
- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.21 part.H).
- Con un cacciavite piccolo ruotare la vite di regolazione (fig.21 part.B) per ottenere il contrasto desiderato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**5.13 SOSTITUZIONE DELLA SPINA DI TRASCINAMENTO NASTRO**

Il trascinamento dell'albero del nastro avviene tramite una spina di sicurezza, calibrata per spezzarsi nell'eventualità di sforzi di trascinamento anomali.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per sostituire la spina procedere come segue:
- Sfilare la copertura giunto nastro(fig.16 part.U) svitando la vite che la blocca (fig.16 part.X).
- Allineare i fori del giunto e dell'albero del nastro e sfilare la spina spezzata.
- Inserire la nuova spina (fig.16 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente spine di ricambio originali, sono realizzate in materiale speciale apposito per garantire la rottura in caso di sollecitazioni anomale.**
**Nel caso di utilizzo di materiale diverso si corre il grave rischio di essere trascinati dalla rete.**

**5.14 PROCEDURA RESET GENERALE**

Nel caso si rilevino anomalie nel funzionamento dell'elettronica o quando si sostituisce una delle schede elettroniche è opportuno procedere ad un reset generale.

Entrare nel menù parametri premendo **contemporaneamente i tasti OK e freccia giù per 5 secondi** (fig.29 part.13 e 10).

Premere **contemporaneamente le frecce su-giu-dx per 5 secondi** (fig.29 part.9,10 e 11), si genera un reset generale che riporta i parametri hai valori di default (si sentiranno dei bip di conferma).
Il reset azzera anche l'orologio che va quindi reimpostato.

**5.15 SMANTELLAMENTO**

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederne poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo,tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo.Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati

**6 RUMORE**

In rispetto all'ordinamento sulla rumorosità delle macchine del 18 gennaio 1991, si dichiara, che quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che non provoca rumore oppure che nemmeno in casi eccezionali supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

**7 CATALOGO RICAMBI**

**Indice delle tavole:**
Tav.A Assieme T75/E – T97/E.
Tav.B Schema elettrico T75/E – T97/E.

**INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO**

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:
- Tipo apparecchiatura
- Numero di matricola
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

**INDEX**



**Note:**
This catalogue is printed in five different languages, and namely: Italian, English, French, German and Spanish.

## WARRANTY

**Standards and rules**

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture. **Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party. Moreover, warranty does not cover: glass components, electrical components, accessories and whatever depends on normal wear and deterioration of both the system and its accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty**
Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

**WARNING**
This word indicates a danger, and will be employed every tiem the safety of the operator might be involved.

**NOTE**
This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the appliance.

**DEAR CUSTOMER**
Before using the appliance, please read this user manual.
For the safety of the operator, the appliance safety evices should always be maintaned in a proper state of efficiency.
This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.
The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

**WARNING!**

1. **The following instructions are provided for your safety**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This appliance must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar food products. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance must only be used by persons trained to operate it.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
9. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
10. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the appliance elsewhere, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**

## 1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The oven comprises a baking chamber through which runs a conveyor belt carrying the product, which is cooked by a jet of air heated by electrical heating elements; it is fitted with electronic temperature regulation at the top and bottom, a safety thermostat, and a bottom-hinged door.

The internal and external structure is in stainless steel plate, while the mesh conveyor belt carrying the product to be cooked is made of stainless steel.

Up to three baking chambers can be positioned one on top of the other, and each one is fully independent.

The baking chamber/s is/are sustained by four steel supports mounted on wheels.

### 1.2 REGULATIONS APPLIED

This appliance complies with the following regulations:

- Low voltage Directive 73/23, as modified by Directive 93/68 EEC dated 22/07/1993.
- Electromagnetic compatibility Directive 89/336, as modified by Directives 92/31 dated 15/05/1992 and 93/68 EEC dated 22/07/1993.
- Machine Directive 89/392 EEC, as modified by Directives 91/368 EEC, 93/44 EEC and 93/68 EEC dated 22/07/1993.

### 1.3 WORKPLACES

The appliance is programmed by the operator using the control panel on the front of the oven, and it must be attended to while in operation.

The glazed door is located at the front of the oven.

### 1.4 ACCESSORIES

The following accessories are available:

- Product rest.
- GSM card for on-line connection
- Swinging infeed-outfeed doors

### 1.5 TECHNICAL DATA (See TAB.1)

### 1.6 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the oven SERIAL NUMBER, which can be found on the plate fixed as shown in fig.2.

### 1.8 LABELLING

The oven is provided with warning labels at the points indicated in fig. 4.

## 2 INSTALLATION

**NOTE: the manufacturer declines all responsibility in the event of failure to comply with safety regulations.**

### 2.1 TRANSPORT AND SHIPPING

The oven is generally delivered by transport vehicle, packed in cardboard boxes and fastened with belts to wooden pallets (fig. 3). It must be lifted at the points indicated by the arrows.

### 2.2 LIFTING AND MOVEMENT

**NOTE! On receiving the oven it is advisable to check its conditions and quality.**

After removing the four plastic plugs (fig. 5, item D), lift the oven by hooking up at the points indicated in fig. 5, using a normal lifting device (bridge crane, crane, fork lift etc.)

**WARNING! The oven must not be transported manually.**

Position the appliance in a suitably hygienic, clean, dry and dust-free area, making sure that it is stable.

Replace the four plastic plugs (fig. 5 item D) in the holes.

Packaging materials must be disposed of in compliance with current regulations; always make sure that plastic materials are sent to safe places, to avoid any dangers, particularly for children. At the end of the appliance's working life it must be disposed of at legally authorised recycling plants.

**WARNING! The belts must only be replaced by other systems with equivalent lifting and safety factors.**

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

**Working temperature:** +5°C ÷ +40°C

**Relative humidity:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

**WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:**

- **Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.**
- **Directives and indications issued by the electricity supply network.**
- **Local building and fire-prevention laws.**
- **Accident prevention regulations.**
- **Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.**

After unloading, the appliance must be positioned in a well-aired and illuminated room, with adequate ducting, at a minimum distance of **10**cm from the right side wall and from the rear wall and **80** cm from the left side wall (fig.6).

**These minimum distances are essential to guarantee access to the emergency button and to guarantee ducting of cooling air at the back.**

**WARNING! Air is sucked through the central perforated part of the rear casing (fig.11) and this must never be obstructed, take care not to insert thin tools, hair, clothing etc. through the holes so that they come into contact with the fan.**

The following operations must be carried out:

- Remove the protective film from the outer panels of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

- After removing the four round headed screws (fig.7 item A) on the bottom of the appliance, fit the four supports, each one fastened with four screws and washers (fig.7 item B), in the threaded holes provided on the base; once the appliance has been moved into position lock it by pressing the brake lever (fig.7 item C) on each of the wheels down.

Any support that is not supplied by the manufacturer must be suitable to guarantee proper stability of the oven.

- The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 8, after removing the 4 plastic plugs (fig.8 item D) from the top part of the element to be positioned underneath and inserting the round headed reference screws (item 8 fig.E) into the element to be positioned on top.

- Connect up any optional product rest on the right hand side (fig.9 item D) or on the left hand side (fig. 9 item S), after removing the stop (fig.9 item F) and relative knobs (fig.9 item G) from the flour collector and replacing them on the product rest itself.

- Fit any optional swing doors on the infeed-outfeed as shown in fig. 34 if the belt direction of travel is from left to right, while if the belt direction of travel is in the opposite direction the swing doors must be fitted using a mirror image of the figure in question.

**WARNING! The lock (fig.10 item H) on the front door must always be fitted and the keys must be removed and kept by staff authorised to work the appliance, in order to avoid accidental opening of the front door with a resulting severe risk of burning and injury by internal parts.**

**Of the various people authorised and trained to use the appliance, at least one must always be present when the appliance is turned on, and must be aware of the location (near the appliance) of a set of keys, in order to allow opening of the door in an emergency. If there are a number of baking chambers, mark the keys and respective locks clearly so that they can be recognised with ease**

#### 2.4.1 ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.**

**Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.**
**Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.**
The rating plate contains all the information necessary for proper connection**.**

**2.4.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER**
**WARNING! Each baking chamber must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.**
**NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.**
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 2) and is normally set up for a power supply of: 400 Vac. 3N 50 Hz or 230 Vac. 3 50 Hz.
- Fitting the plug (fig.12).
**WARNING! Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.**
**NOTE! Check that the direction of rotation is the one indicated by the arrow on the back of the appliance (fig.11).**
**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.27 (A=standard – B=on request), the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to unfasten them, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.. Follow the procedure indicated in point 5.7.3 to change the direction of movement**
These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance (fig.11 item W).
It is marked with the symbol ⏚.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.

**2.4.3 LAN NETWORK CONNECTION (OPTIONAL)**
Connection to the LAN network takes place using the connector shown in fig.14 item Q.

**3 OPERATION**

**3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS**
**WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that all electrical and earthing connections have been properly made**.
Before using the oven, clean it as described in point 4.2.
**WARNING! Before starting up the appliance each time, please ensure the following:**
**- Particular attention must be paid to the warning signs on the oven (fig.4), which must be undamaged and easily legible. If this is not the case, replace them. The guards, covers, fastening devices and flour collector must all be fitted and working properly.**
**- Any damaged or missing components must be replaced and properly fitted before the appliance is used.**
**- No foreign bodies must be present on the belt.**
**- The working area must be properly illuminated if used during the night or if visibility is poor.**
With the oven cold, adjust the following as required:
- Height of the stop at the end of the belt (fig.9 item F) using the knobs (fig.9 item G).
- Height of the two adjustable side walls (fig.10 item I) using the knobs (fig.10 item L). (Any adjustments made to these settings when the oven is hot must be made using suitable accident prevention equipment, such as suitable insulated gloves etc., and only after turning the oven off).
**NOTE! The height of the two side walls must be as low as possible, so as to reduce dispersion of hot air into the room and save energy.**
- Air flow section of top and bottom blowers (see point 4.2.1 on how to dismantle them), by loosening the screws (fig.13 item M) and changing the position of the setting as required, lock the screws again (the manufacturer setting is fully open, and before changing it you are advised to try various temperature and time parameters on the control panel).

**3.2 STARTING UP**
**WARNING!**
**- Never allow unauthorised persons to approach the oven.**
**- Take particular care never to touch moving parts with your arms, hair, bracelets, rings, tools, clothing, etc. or with any parts that might become hooked up, because in spite of the low speed at which the conveyor belt turns there is a risk of being dragged and crushed by movement of the belt itself.**
**- In particular, bear in mind that the glass in the front door, the adjustable side walls and the conveyor belt heat up when the oven is in use, and must never be touched to avoid burning; when a number of chambers are fitted on top of each other, the upper chambers may heat up, so you should never touch the outer walls to avoid burning.**
The three parameters to be set for cooking are: the ceiling temperature, the floor temperature, the cooking time (time it takes the pizza to travel through the baking chamber, which is directly dependent on the belt speed).
It is possible to store up to 4 different cooking programs, which can be called up and/or modified at any time.
The special functions include: the "Timer", which allows the oven to be turned on at different times for each day of the week, the "Economy" or energy saving function, which can be used during pauses in cooking, the "Lock" function, which allows a series of operations to be protected by a password, so as to allow use of the oven by untrained personnel.
The control unit can be set to two different languages: English or Italian, and it can be set to display temperature in Centigrade or in Fahrenheit. See point 5.10 on how to change the settings.
**SETTING THE LANGUAGE:**
to set the language, press the "left arrow" and "up arrow" keys simultaneously, then select the language you require using the up and down arrows;
press OK to confirm.
The control unit can be set to display temperature in Centigrade or in Fahrenheit. See point 5.10 on how to change the setting.

**3.2.1 SCREEN (fig.28)**
The oven is turned on by setting the switch (fig.14 item N) to position "1".
The control panel lights up and, after a few seconds, during which the Manufacturer's device is displayed, a screen like the one illustrated in fig. 28 appears.
**NOTE!If the emergency mushroom head button has been pressed (fig.14 item O ) it will remain pressed in the safety position, and will not allow the appliance to be turned back on again. To unlock the safety button, turn it anticlockwise (fig.14 item O)**
1) date and time
2) ceiling set point temperature
3) working mode ( manual or program)
4) indication of the Lock function status
5) cooking time ( time the pizza takes to pass through the oven)
6) indication of the belt status
7) indication of the Economy function status
8) indication of the Timer function status
9) floor set point temperature
10) floor temperature
11) ceiling temperature
At the top left (black on white) the date and time; again at the top but slightly further right, indication of the current working mode (manual or program) and the lock icon indicating whether or not the Lock function is enabled.
Immediately below two distinct areas divide the screen in half. On the left hand side are the ceiling and floor temperature values, both set point and actual temperature. The icon representing the ceiling and floor heating elements is completely black when the heating element is actually working. On the right hand side of the screen the elements displayed will vary according to the situation, but generally speaking they will always include the cooking time (crossing time) and the belt icon (in three different conditions: moving, stopped, cooking or preheating).

Below this: on the left hand side the Manufacturer's device, on the right hand side two indications: that showing the Timer status and that showing whether or not the «Economy» function has been enabled.
See point 5.11 on how to adjust the screen contrast, if necessary.

**3.2.2 KEYBOARD (fig.29)**
The following keys are located alongside the monitor, and details of their uses will be given later in the manual:
12) **up** arrow
13) **down** arrow
14) **right** arrow
15 )**left** arrow
16) **OK** button
17) **Start/Stop** button
18) **Timer** button
19) **Economy** button
20) **Lock** button
21) program key **P**
22) program key **P1**
23) program key **P2**
24) program key **P3**
25) program key **P4**

**3.2.3 STARTING THE OVEN**
On start-up, after displaying the Manufacturer's device for a few seconds, the screen shown in figure 28 is displayed, with the settings for the last cooking operation carried out. The previous cooking mode is indicated at the top right: manual or using a pre-set program.
If you wish to start cooking, press the "Start" button (unless there is an indication of the maximum difference allowed between ceiling and floor, see paragraph 3.2.18 in this regard). A message will appear on screen requesting confirmation with OK, after which the heating elements, the belt and the fan inside the oven will start. The icon on the monitor representing the belt will start to move, and wavy lines indicating the oven heating phase will be displayed; this icon will continue to be displayed until the oven reaches the required set point temperature.
**NOTE! The floor and ceiling temperatures are constrained to each other within a range of 20° to guarantee that the cooking temperature is reached. It is possible to remove this constraint at the operator's discretion, but outside a range of 20° it is no longer possible to guarantee that the set temperatures will be reached (see point 3.2.18).**

**3.2.4 SETTING AND MODIFYING COOKING PARAMETERS:**
*This function can only be accessed provided the Lock has not been enabled !!*
If you do not wish to start the oven, but want to change the settings for one of the three parameters (ceiling temperature, floor temperature, cooking time), use the arrow keys. Each time the right arrow or left arrow key is pressed, one of the three values will be selected (highlighted in bold).
Once the value required has been selected, use the up and down arrow keys to change the value.
**NOTE! The above operation can also be carried out during cooking, and in both cases if modifications are made to one of the values from a generic program, the oven will automatically "quit" that program and revert to "manual" mode.**

| | |
|---|---|
| - Maximum set point temperature allowed | 400 °C. |
| - Minimum cooking time | 2 minutes. |
| - Maximum cooking time | 20 minutes. |

The conveyor belt gear motor is fitted with a reverse rev control which, regardless of the weight on the belt, guarantees an even transit time

**3.2.5 RUNNING ONE OF THE 20 PROGRAMS**
If, when the oven is turned on, it is set to "manual" or to a different program from the one required, simply use the buttons provided ( P1, P2, P3 or P4) as described below to select another program:
press briefly to set the relevant program (1,2,3 or 4); press for longer and a window will be displayed requesting that another button be pressed for the second figure (it must be pressed within 5 seconds, otherwise only the first figure will be considered); in this way it is possible to select 20 different programs(1,2,3,4,11,1213,…,44);
at this point the data for the chosen program will be displayed on the monitor, after which you can start cooking by pressing the Start button (see point 3.2.3)

**3.2.6 SETTING A PROGRAM**
*This function can only be accessed provided the Lock has not been enabled !!*
If you wish to store the 3 characteristic values for a cooking operation (ceiling temperature, floor temperature, cooking temperature), after setting them as required using the arrow keys (see point 3.2.4), press the "Program" button. A message will be displayed asking which program is to be stored? Select the program using keys P1 P2 P3 or P4 using the method described in point 3.2.5.

**3.2.7 MODIFYING A PROGRAM**
*This function can only be accessed provided the Lock has not been enabled !!*
If you wish to modify a program that has already been stored, you must first call it up by pressing the relative key, then modify the values using the arrow keys. As soon as one of the three values is modified, the control unit will revert to manual mode (the word "manual" will be displayed at the top right hand of the screen). To store the new values, (as described above under point 3.2.6) press the "Program" button. The monitor will display the question: Which program do you wish to store? Select the program using keys P1 P2 P3 or P4 using the method described in point 3.2.5.

**3.2.8 LOCK FUNCTION:**
This function can be used to block certain operations, for safety purposes:
The following functions are disabled:
- Storing programs (if the "Program" key is pressed nothing will happen)
- Variation of cooking parameters during or before cooking (it is only possible to use one of the stored programs)
- Setting the Timer

The following functions are still enabled:
- Use of one of the 4 programs
- Selection of the "Economy" function
- Enabling the "timer" ( but it is not possible to change the time)

**3.2.9 ENABLING THE "LOCK" FUNCTION:**
In order to enable or disable the "Lock" function, press the relative button.
As soon as it is pressed, a message will be displayed requesting the password in order to enable or disable the timer (when the control unit is first delivered the password set is: 1 1 1 1 )

**3.2.10 RECORDING A PASSWORD**
To record a new password, press and hold the "Lock" button: the old password will be requested ( four asterisks indicate the number of figures to be typed, the figures are the ones available on the keyboard 1,2,3,4, )

**3.2.11 SETTING THE DATE AND TIME**
To adjust the date and time, press the right arrow and left arrow keys simultaneously. After pressing OK to confirm it is possible to modify the date and time using the arrow keys (left and right arrow to move from one field to the next, up and down arrow to change the value). Press OK to confirm when modifications have been completed.

**3.2.12 SETTING START-UP TIMES WITH THE TIMER**
*This function can only be accessed provided the Lock has not been enabled !!*
It is possible to set timed start-up of the oven, entering a different start-up time for every day of the week.
To set the start-up time, press the "Timer" button. Indications of the days in the week will be displayed on the right of the screen, with a time associated with each day. Using the "right arrow" key, select the day or the time to be adjusted and then, using the "up arrow" and "down arrow" keys, set the value required.
When the timer is enabled the oven will turn on at the first of the set "ON" times it encounters after it has been enabled.

**3.2.13 ENABLING THE TIMER**

To enable the timer (after carrying out the operations described in point 3.2.12 ) press the Timer button and then OK to confirm enabling.

The timer icon will appear on the left of the screen (flashing, whereas the date and time of next start-up will be displayed on the right .

This will continue to be displayed with backlighting for approximately 1 minute, after which the backlighting will switch off, although the control unit remains operational (the message on the monitor will still be visible, even though the lighting has switched off).

The oven will remain in this condition until the time set for start-up.

When the time is reached, before the oven is started the display will light up and the control unit will sound ain intermittent buzzer (for approximately one minute) to indicate that the oven is about to start, while at the same time displaying a message indicating that the timer procedure can be abandoned by pressing OK. If the OK button is not pressed, the oven will start (as described in point 3.2.3) the preheating phase at the end of the minute during which the buzzer sounds and the message is displayed.

**WARNING! The buzzer alarm is used to indicate that the oven is about to start up, so that anybody standing within range for any reason must move to a safe distance or disconnect the power supply; all those who might for any reason be in the vicinity of the oven must be aware of this function and the risks involved, so as to ensure their physical safety.**

**NOTE!**

**- If the operator forces start-up of the oven when the timer is enabled, before the set time has been reached, the following message will be displayed: Timer enabled. Set start-up time xx,xx. Press OK to disable timer. Once you have pressed "OK" the oven will be ready for manual start-up.**

**- If there is a power cut while the timer is enabled, none of the important parameters will be lost or changed provided the power returns before the start-up time is reached.**

**- Once the oven has started up at the time set in the timer, the timer function will automatically be disabled.**

**3.2.14 ECONOMY FUNCTION**

The "Economy" function allows the oven to be kept hot while at the same time reducing power consumption. This is ideal during temporary breaks in cooking, and is achieved by limiting the maximum power supplied to the floor and ceiling heating elements.

**3.2.15 ENABLING THE ECONOMY FUNCTION:**

To set the Economy function, press the "Economy" button.

If the oven is turned off enabling of the economy function can be seen from the words "Economy on" at the bottom right hand side of the screen, whereas if the oven is working or when it is turned on a moneybox icon will be displayed on the right hand side of the screen in place of the belt icon

**3.2.16 DISPLAYING ALARMS**

Three types of alarm may be displayed on the control unit screen if problems are detected.

1) Belt stopped alarm
2) Fan stopped alarm
3) Max. safety temperature exceeded alarm

If any one of these alarms is triggered the control unit will indicate the type of alarm on screen, and will shut down the oven.

The alarm, which is indicated both visually and by the buzzer, will continue until the STOP button is pressed. The alarm will continue to be indicated even if the alarm conditions no longer exist: let us say for example that the temperature exceeds the max threshold foreseen for a moment, and then returns to normal values. The alarm condition has ceased, but the alarm will still be displayed on the control unit monitor and the oven will remain off until it is restarted. This is to allow the operator to become aware of the problem, even if there was nobody in the vicinity of the oven when it actually occurred.

Furthermore: when an alarm is triggered the oven will turn off and the alarm message will continue to be displayed. If the "Stop" button is pressed the display will return to the initial page and the alarm message will no longer be visible, but this does not mean that it no longer exists: if the problem is still present the alarm will be displayed again as soon as the oven is started once more, and the oven will once again be turned off.

**WARNING! In the event of a malfunction or fault in the appliance, press the STOP button (fig. 29 item 17), disconnect the power by turning the switch (fig. 14 item N) to "0".**

**Allow the oven to cool down, then call the technical service department to remove the cause of the problem and check that none of the components in the oven have been damaged.**

In certain working conditions the oven may block and/or switch off, due to one of the following causes:

- The conveyor belt gear motor is fitted with an electrical guard system that stops the gear motor in the event of excessive power absorption.
- The fan motor is fitted with a thermal cut-out that stops the motor in the event of excessive power absorption. To re-start, after removing the cause of the problem, the motor must first be allowed to cool down.
- If the internal temperature exceeds the maximum threshold due to a malfunction, the safety thermostat triggers automatically to block operation of the oven; to restore normal operation unscrew the cap protecting the safety thermostat (fig.14 item P) and press the button underneath to rearm the thermostat; replace the protective cap to prevent the thermostat from deteriorating and compromising proper running of the appliance.

**WARNING! If the appliance is still malfunctioning when it is turned on again, press the STOP button again (fig. 29 item 17), disconnect the power by turning the switch (fig. 14 item N) to "0"; disconnect the power plug from the socket and contact a specialised service technician.**

**3.2.17 ICONS**

ALARMS figure 30:
A Maximum temperature exceeded alarm.
B Fan alarm.
C Belt alarm.

TIMER figure 31
D Timer enable or set menu.
E Timer enabled.

OVEN STATUS figure 31
F Oven off.
G Oven on, heating phase.
H Oven on, cooking.
I Economy function enabled.

**3.2.18 CEILING-FLOOR SET POINT TEMPERATURE RESTRICTIONS**

For better control and safety, this control unit has been fitted with the option of restricting the ceiling and floor set point temperatures to within a certain range of each other.

When the difference between the two temperatures reaches 20° C (36° F), a parameter that cannot be modified by the user, a message is displayed on the right, under the baking time indicator, to indicate that the maximum allowed difference between the two values has been reached (Fig.32).

Fig.32 – Warning: max. ceiling-floor difference reached

Fig.33 – Warning: oven outside maximum temperature difference

At this point the user has two options:

1) press "OK" so as to free the temperatures from the restriction;
2) continue to use the arrow keys as normal.

If "OK" is pressed the oven enters free mode, the message disappears and the oven can be used in a traditional manner.

If "OK" is not pressed and the up arrow and down arrow keys are used, the message will only disappear if the values are within the maximum difference allowed, whereas if this difference is exceeded an increase (decrease) in one value will result in a simultaneous increase (decrease) in the other.

When "OK" is pressed to free the set point temperature from restrictions, a message of the type shown in figure 33 is displayed as a warning.

After pressing the oven start button it will no longer be possible to insert or remove the temperature restrictions, as this operation is only possible when the oven is turned off.

Both the warning messages relating to the difference in temperatures disappear when the oven "Start" button is pressed. When the oven is turned on no control message will be displayed, and the two set point temperatures will either be restricted or free, according to the settings entered when the oven was turned off. When the oven "Stop" button

is pressed it will once again be possible to select whether the temperatures are to be free or restricted.
The control messages have also be entered in the program call-ups;
The warning messages disappear, when the oven is turned off, if the baking time is modified; however they will reappear as soon as the two set point temperatures are modified.
If you press “OK” to free the two temperatures, but they fall within the range of 20°, the message will disappear but it will be displayed again if the range is exceeded later.
When working in manual and freed using “OK”, adjust to outside range, turn the oven on, cook the food, turn the oven off. If the temperatures are outside the range they will remain outside the range and the warning message shown in fig. 32 will be displayed;
The same thing goes when working in manual, outside range, with the control unit turned off: proceed as above;
Store a program with freed temperatures but with a difference of 20°. When the program is called up and started the two temperatures will remain restricted;

### 3.3 STOPPING

To stop the appliance, press the STOP button (fig. 31 item 14), disconnect the power supply by turning the switch to “0” (fig. 14 item N).

**WARNING! When the STOP button is pressed, ventilation and movement of the belt will continue for approximately 12 minutes, to allow the temperature to drop gradually.**

**WARNING! In an emergency, disconnect the power supply by pressing the emergency mushroom head button (fig.14 item O).**

**NOTE! After the emergency mushroom head button has been pressed it will remain pressed in the safety position until, once the emergency is over, it is unlocked by turning it anticlockwise (fig.14 item O)**

### 3.4 USE

After setting the desired cooking parameters, prepare the product to be cooked on a suitable support (pizza mesh, etc.), making sure that it does not come out through the perforated part of the mesh; use a baker’s shovel to transfer it onto the conveyor belt at the baking chamber infeed end, and it will come out at the other end cooked.
If you have no experience regarding the values to be set, start cooking at temperatures of 310 °C, both for ceiling and floor, and a cooking time of 4 minutes, then vary the parameters according to results until the settings are right for your needs. It takes approximately 30-35 minutes for the oven to get up to temperature, only start cooking after the temperature has stabilised.

**WARNING! Insertion and collection of the product being cooked must be carried out with the aid of specific accident prevention equipment, such as pizza shovels etc. (fig.15 item O) and with the greatest possible care and attention; when the oven is working do not approach moving parts for any reason. Any operations to be carried out on the appliance must only be carried out after it has been turned off.**

The cooking phases can be observed through the glass on the front door. Should it be necessary to make adjustments to the product, for instance to remove air bubbles that may form on the pizza using a tool, this can be done with great care after opening the door with the front handle (fig.15 item Q).

**WARNING! The interior of the chamber must only be accessed using tools, taking great care not to become hooked up on the belt, and making sure that the tools do not pull the operator’s limbs into the chamber.**

**Under no circumstances must any part of the body be inserted into the chamber, as there is a severe risk of burning or getting caught on the belt and crushed by the belt itself.**

## 4 ORDINARY MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! Before performing any maintenance operation stop the appliance and cut the power supply by turning the main switch (fig. 14 item N) to “0”, then disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven.**

**Operations must only be carried out after the oven has been allowed to cool down.**

**All maintenance operations must be carried out by qualified technicians using suitable accident prevention equipment.**

**All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty, as well as causing risks.**

### 4.2 CLEANING

After carrying out the operations described in 4.1 above, proceed as follows to clean:
At the end of each working day, after allowing the oven to cool down, carefully remove any residual material that may have formed during cooking, using a cloth or sponge, if necessary damped in soapy water, then rinse and dry.
Clean all the components and the inside of the baking chamber thoroughly.

**WARNING! Any grease that has spilled during cooking must be removed from the baking chamber daily, to avoid the risk of possible explosions.**

**WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure. Make sure that no water or other products that may be used comes into contact with electrical parts.**

**Never use detergents that may involve a health hazard to clean the oven.**

**WARNING! Do not clean the tempered glass doors when they are still hot. Never use solvents, detergents containing chlorides or abrasives and tools that might damage the surfaces; before starting up the oven again make sure that none of the cleaning equipment has been left on the belt.**

#### 4.2.1 REMOVING COMPONENTS

After carrying out the operations described in 4.1 above, proceed as follows to access all components:
- Remove the lock (fig.10 item H), open the connector (fig.10 item R) and open the front door (fig.10 item S).
- Remove the top blower.
- Lift the two adjustable side walls (fig.10 item I) using knobs (fig.10 item L).
- Remove any optional product rest (fig.9).
- Remove the right and left flour collectors (fig.9 item T).
- Remove the belt joint cover (fig.16 item U) by unscrewing the screw that fastens it (fig.16 item X).
- Lift the conveyor belt from the left hand side by a few centimetres and remove the belt connector (fig.16 item Z).
- Pull out the conveyor belt from the left hand side (fig.16).
- Remove the bottom blower.
- Carry out any operations required.

#### 4.2.2 FITTING COMPONENTS

After carrying out the operations described in 4.1 above, proceed as follows to fit the components:
- Insert the bottom blower.
- Thread in the conveyor belt from the left hand side (fig.16) and position it in its housing, checking that the conveyor belt shaft and drive are aligned.
- Check that the two metal joints are set square to each other, if necessary turn the belt shaft until they are set square, to allow insertion of the central connector (fig.16 item Z), lift the conveyor belt from the left hand side by a few centimetres and insert the belt connector .
- Check that the transmission is aligned, insert the belt joint cover (fig.16 item U) and tighten the locking screw (fig.16 item X).
- Insert the right and left flour collectors (fig.9 item T).
- Insert any optional product rest (fig.9).
- Replace the adjustable side walls at the height required.
- Insert the top blower.
- Close the front door (fig.10 item S), if the door does not close this means that the two blowers are not fully in position. Do not force the door, but slide the blowers right in and then close the door; close the connector (fig.10 item R) insert the key and close the lock (fig.10 item H).

**WARNING! Remember to take the key out of the lock.**

### 4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be unused for a long period:
- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Air the room from time to time.
- Clean it before reusing.

## 5 SPECIAL MAINTENANCE

### 5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! Before performing any maintenance operation stop the appliance and cut the power supply by turning the switch (fig. 14 item N) to "0", then disconnect the power supply by disconnecting the power cable from the power socket.**

**Operations must only be carried out after the oven has been allowed to cool down.**

**Illuminate the working area during maintenance operations and during night hours or in the event of poor visibility.**

**All maintenance and repair operations must be carried out by qualified, licensed and specialised technicians using suitable accident prevention equipment.**

**All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty, as well as causing risks.**

**WARNING! Periodically (at least once a year), and every time problems occur during operation, the state of the oven must be checked by a specialist technician.**

### 5.2 ACCESS TO ELECTRICAL COMPONENTS

#### 5.2.1 OPENING THE ELECTRICAL PANEL

After carrying out the operations described in 5.1 above, to open the electrical panel proceed as follows:
- Remove the screws (fig.17 item V).
- Loosen the cable clamp (fig.11 item M).
- Slide the electrical panel outwards (fig.17 item Z), allowing the power cable to slide through the cable clamp (fig.11 item N).
- Insert the two screws (fig.17 item Y) in the holes provided and block them using the two nuts (fig.17 item K) located on the screw (fig.17 item J).

#### 5.2.2 REPLACING COMPONENTS ON THE ELECTRICAL PANEL

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace components on the electrical panel proceed as follows:
- Open the electrical panel as described in point 5.2.1
- Disconnect the component electrically.
- Replace the component.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the component is connected in the correct manner.
- Close the electrical panel as described in point 5.2.3.

**NOTE! If the electronic card has to be replaced, perform a general Reset of the appliance as described in point 5.14.**

#### 5.2.3 CLOSING THE ELECTRICAL PANEL

After carrying out the operations described in 5.1 above, to close the electrical panel proceed as follows:
- Remove the two nuts (fig.17 item K) and replace them on the screw (fig.17 item J).
- Slide the electrical panel inwards (fig.17 item Z), allowing the power cable to slide through the cable clamp (fig.11 item N).
- Fit the screws (fig.17 item V).
- Tighten the cable clamp (fig.11 item M).

**WARNING! When sliding and repositioning the electrical panel take great care not to scrape, block or crush the safety thermostat wires or capillary.**

#### 5.2.4 CHANGING THE FUSE

The electrical circuit is fitted with a fuse, which prevents the appliance from starting and the LCD from lighting up if it blows. If this happens, check the state of the fuse and replace it if necessary.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, proceed as follows:
- Open the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.2.1
- Remove the fuse (fig. 17 item N), check it, and if necessary replace it with another of the same type.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.
- Close the panel holding the electrical components, using the procedure described in point 5.2.3

### 5.3 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:
- Remove the left adjustable side wall (fig.10 item I) by unfastening the knobs (fig.10 item L).
- Remove the top left hatch (fig.18 item A) by unfastening the fixing screws.
- Move the insulation and loosen the two screws (fig.19 item C) locking the thermostat sensor.
- Remove the rear panel (fig.19 item D) by unfastening the fixing screws and pull out the thermostat sensor located inside the insulation.
- Open the electrical panel following the procedure described in point 5.2.1.
- Remove the rearm button cover and unscrew the thermostat fixing nut (fig.14 item P).
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Replace the thermostat with the relative sensor and restore any damaged areas of the insulation.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble.
- Close the electrical panel following the procedure described in point 5.2.4.

### 5.4 REPLACING THE THERMOCOUPLES

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouples proceed as follows:
- For the top thermocouple remove the left adjustable side wall (fig.10 item I) by unscrewing the knobs (fig.10 item L).
- For the bottom thermocouple remove the conveyor belt following the procedure described in point 4.2.1.
- Remove the top or bottom left hatch (fig.18 item A-W) by unfastening the fixing screws, to access the top or bottom thermocouple
- Unscrew the thermocouple fixing nut (fig.19 item E).
- Disconnect the two thermocouple supply cables.
- Replace the thermocouple.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are fastened to the proper poles.
- To replace the conveyor belt follow the procedure described in point 4.2.2.

### 5.5 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:
- For the top heating elements remove the right and left adjustable side walls (fig.10 item I) by unscrewing the knobs (fig.10 item L).
- For the bottom heating elements remove the conveyor belt following the procedure described in point 4.2.1.
- Remove the top or bottom hatches (fig.18 item A-B-W-Z) by unfastening the fixing screws, to access the relative heating elements.
- Disconnect the heating element power cables from both sides;
- Remove the insulation from both sides, taking care not to damage it.
- From the left hand side, using a pipe wrench, remove the nut (fig.19 item F) from the heating element to be changed.
- From the right hand side, using a screwdriver, remove the screws (fig.20 item G) and remove the heating element support plate from this side.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble the new heating elements, replace any damaged insulation, making sure it does not reach the electrical contacts.
- To replace the conveyor belt follow the procedure described in point 4.2.2.

### 5.6 REMOVING THE CONTROL PANEL LCD MONITOR

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the control panel LCD monitor proceed as follows:
- Unfasten the screws fixing the control panel (fig.21 item H).
- Disconnect the LCD monitor connectors.
- Remove the four nuts (fig.21 item I) and replace the LCD monitor.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are connected properly; see point 5.10 on how to set the language and temperature scales.

### 5.7 REPLACING THE CONTROL PANEL KEYBOARD

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the control panel keyboard proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel (fig.21 item H).
- Disconnect the LCD monitor connectors.
- Remove it to a worktop and detach the keyboard with care.
- Clean the surface of the panel carefully.
- Check that there is no protective film on the transparent part of the new keyboard, and attach the new adhesive keyboard.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are connected properly.

**5.8 DISMANTLING AND REASSEMBLING THE BELT**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to dismantle and reassemble the belt proceed as follows:
- Remove the conveyor belt from the baking chamber by carrying out the operations indicated in point 4.2.1, then place it on a worktop equipped with a long nosed clamp.

**5.8.1 DISMANTLING THE BELT**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to dismantle the belt proceed as follows:
- Slide the belt until the pipe joint is at the centre top.
- Compress the right side of the belt (fig.22).
- Using the clamp, slide the four connection pipes sideways on the mesh (fig.23).
- Disconnect the mesh joints.
- Remove compression from the end of the belt.
- Pull the belt out

**5.8.2 REASSEMBLING THE BELT**

-After carrying out the operations described in 5.1 above, to reassemble the belt proceed as follows:
- Insert the belt in the direction required, taking care that the top part is smooth and that the hooked ends are never travelling in such a way that they will tend to come unhooked (fig.27).
- Bring the ends of the belt together at the centre top, making sure that the toothed wheels on the left hand end and the return bushes on the right hand end connect properly to the belt.

**NOTE! The drive bushings must never be in correspondence with the gasket pipes, the two wheels at the ends must be turned as shown in the exploded drawing.**

- Compress the right side of the belt (fig.22).
- Take one of the side connection links and, after looking to see how the ends of the belt are fitted (fig.24), hook up first the outer side and then the inner one, if necessary with the aid of a long nosed clamp.
- Repeat the above operation on the opposite side link.
- Hook up the intermediate pieces (fig.25), and with the aid of the clamp straighten any links that may be bent.
- Insert the pipes onto the links, positioning them at the centre of the joint and clamping them at the two ends (fig.26), making sure that they do not slide.
- Check that the belt is lying flat, any bent sections of the belt must be straightened.
- Remove compression from the ends of the belt.
- Check manually to ensure that the belt runs properly.
- Replace the conveyor belt in its housing inside the baking chamber and replace all the other components as described in point 4.2.2

**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.27, the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to unfasten them, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.**

**5.8.3 REVERSING THE CONVEYOR BELT DIRECTION OF MOVEMENT**

-After carrying out the operations described in 5.1 above, to reverse the conveyor belt direction of movement proceed as follows:
- Remove the conveyor belt from the baking chamber following the operations described in point 4.2.1, dismantle the belt following the operations described in point 5.8.1, turn the belt in the direction required and replace it following the operations described in point 5.8.2.
- Open the electrical panel following the procedure described in point 5.2.1
- Reverse the two power cables on the gear motor, this will reverse the direction of movement of the gear motor itself.
- Close the electrical panel following the procedure described in point 5.2.4.
- Remove the ARROW label indicating the direction of movement (fig.4), turn it in the opposite direction and replace it.

**WARNING! Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.27, the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to unfasten them, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.**

**WARNING! To prevent the belt from squeaking, lubricate it with a thin layer of spray oil exclusively of a type Approved for use with food products, which must be sprayed in the smallest possible amounts when the appliance is turned off and cold, and only on the two parts of the belt that are outside the cooking chamber.**

**5.9 REPLACING THE TEMPERED GLASS**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:
-Open the front door (fig.15 item Q) and remove the four screws fastening the inner panel.
- Remove the inner panel and replace the tempered glass.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble.

**5.10 REPLACING THE MOTOR OR COOKER FAN**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the motor or fan proceed as follows
- Remove the rear panel (fig.19 item D) by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the motor electrical connections.
- Remove the two braid clamping strips by unfastening the fixing screws.
- Move the insulation and dismantle the rear cooking chamber panel by unfastening the fixing screws.
- Take it to a worktop, straighten the plate preventing unscrewing and remove the left-handed screw at the centre of the cooking fan.
- Remove the fan with the aid of an extractor

**NOTE! The left-handed screw must be turned clockwise to unfasten it; the fan will not come out of its housing unless an extractor is used.**

- If the fan only is to be replaced, carry out the above operations in reverse order to reassemble.
- To dismantle the motor, remove the four nuts on the feet of the motor and pull it out.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, taking great care that the gasket sliding on the drive shaft is properly reassembled. Also make sure that the conical parts of the drive shaft and fan are perfectly clean and smooth.
- Restore any damaged sections of insulation and insulate with high temperature aluminium adhesive tape.

**5.11 SETTING TEMPERATURES TO DEGREES CENTIGRADE/FAHRENHEIT**

The control unit can be set to display temperature in Centigrade or in Fahrenheit. When changing from one setting to another, once the dip-switch has been set to the position required the variation will become operative as soon as one of the key is pressed, or the first time the image displayed on the monitor is refreshed.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change the settings proceed as follows:
- Unfasten the control panel fixing screws (fig. 21 item H).
- Change the dip-switch (fig. 21 item 3) on the control panel LCD monitor to OFF or ON according to the temperature scale you wish to use, as follows:

| N° | OFF | ON |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | degrees Centigrade | degrees Fahrenheit |
| 4 | | |
| 5 | | |

- - Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.12 ADJUSTING SCREEN CONTRAST**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to adjust the screen contrast proceed as follows:
- Unfasten the control panel fixing screws (fig.21 item H).
- Using a small screwdriver, turn the adjustment screw (fig.21 item B) to obtain the required contrast.

- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.13 REPLACING THE BELT DRIVE PIN**

The belt shaft is driven by a safety pin, calibrated to break in the event of excessive drive stress.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the pin proceed as follows:

- Remove the belt coupling cover (fig.16 item U) by unfastening the screws that lock ig in place (fig.16 item X).
- Align the holes in the coupling and the belt shaft and remove the broken pin.
- Insert a new pin (fig.16 item S).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**WARNING! Only use original replacement pins, as they are made of a special material designed to guarantee breakage in the event of excessive stress.**

**If other materials are used there is a severe risk of being dragged by the belt.**

**5.14 GENERAL RESET PROCEDURE**

If any electronic malfunctions are encountered, or when one of the electronic cards is replaced, it is advisable to carry out a general reset.

Access the parameters menu by **pressing the OK and down arrow buttons simultaneously for 5 seconds** (fig. 29 items 13 and 10).

Press the **up-down-right arrows simultaneously for 5 seconds** (fig. 29 items 9, 10 and 11) to carry out a general reset, which restores the parameters to the default values (this will be confirmed by a number of beeps).

The reset also zeros the clock, which will have to be reset.

**5.15 DISPOSAL**

When the oven or spare parts are dismantled, the various components must be separated according to type of material, and then disposed of in conformity with current laws and regulations.



The presence of a barred mobile container indicates that within the European Union electrical components are subject to special disposal at the end of their working life. This rule applies not only to this device, but also to all the accessories marked with this symbol. These products must not be disposed of together with normal household waste.

**6 NOISE LEVELS**

In compliance with the requirements dated 18 January 1991 concerning machine noise levels, it is hereby stated that this machine is a piece of technical working equipment that produces no noise, and that even in extreme cases it does not exceed the noise threshold of 70 dB (A).

**7 LIST OF SPARE PARTS**

**Index of plates:**

Plate A T75/E – T97/E General view
Plate B T75/E – T97/E Wiring diagram

**INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS**

Orders for spare parts must contain the following information:

- Oven type
- Oven serial number
- Name of part
- Number required

## TABLE DES MATIÈRES



**Remarque:**
Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues: Italien, Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

## GARANTIE
### Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de la matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : les verres, l'équipement électrique, les accessoires et tout autre élément soumis à l'usure et à la détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce éventuellement sous garantie.**
La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas le règlement des paiements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés - même uniquement en partie - sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique sous garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

**ATTENTION**
Ce terme indique une situation de danger et il est employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

**REMARQUE**
Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de l'appareil.

**CHER CLIENT**
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire le présent manuel.
Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être constamment en parfaite efficacité.
Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur se doit de respecter les indications qu'il contient.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel, sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

**ATTENTION!**

1. **Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.**
2. **Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de l'appareil.**
3. **Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.**
4. **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le Constructeur.**
5. **Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de pizzas ou de produits alimentaires similaires. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.**
6. **Cet appareil doit être utilisé uniquement par des personnes spécialement formées pour son emploi.**
7. **Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur; demander l'emploi de pièces de rechange originales.**
8. **Le non respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de cet appareil.**
9. **En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver l'appareil sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.**
10. **Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel l'appareil devait rester installé, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.**

## 1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué par une chambre de cuisson traversée par un ruban d'entraînement qui transporte le produit; la cuisson de ce dernier a lieu par soufflage d'air, chauffé au moyen de résistances électriques; le réglage de la température supérieure et inférieure est du type électronique. Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité et d'une porte à battant articulée inférieurement.

Aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, la structure a été réalisée en tôle d'acier inox, le ruban en grillage qui transporte le produit devant être cuit est en acier inox.

Il est possible de superposer jusqu'à trois chambres de cuisson, chacune desquelles est totalement indépendante.

Le support de la/des unité/s de cuisson est constitué par quatre supports en acier montés sur roues.

### 1.2 NORMES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

- Directive basse tension 73/23, modifiée par la Directive 93/68 CEE du 22/07/1993.
- Directive compatibilité électromagnétique 89/336, modifiée par les Directives 92/31 du 15/05/1992 et 93/68 CEE du 22/07/1993.
- Directive machines 89/392 CEE, modifiée par les Directives 91/368 CEE, 93/44 CEE et 93/68 CEE du 22/07/1993.

### 1.3 POSTES DE TRAVAIL

Cet appareil est programmé par l'opérateur depuis le pupitre de commande qui se trouve sur la partie frontale de l'appareil; pendant le fonctionnement, il doit être surveillé.

La porte à vitre se trouve sur la partie frontale de l'appareil.

### 1.4 ACCESSOIRES

Les accessoires prévus sont les suivants:

- Support de stationnement du produit.
- Carte GSM pour connexion en ligne.
- Portes basculantes entrée-sortie.

### 1.5 DONNÉES TECHNIQUES (Voir TAB. 1)

### 1.6 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig. 1)

### 1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistante, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil, qui se trouve sur la plaquette fixée dans la position indiquée dans la fig. 2.

### 1.8 ÉTIQUETAGE

L'appareil est équipé de plaquettes de sécurité, qui se trouvent aux points indiqués dans la fig. 4.

## 2 INSTALLATION

**REMARQUE: le constructeur décline toute responsabilité en c as de non respect des normes contre les accidents.**

### 2.1 TRANSPORT ET EXPÉDITION

En principe, l'appareil est expédié en adoptant des moyens de transport et avec un emballage en boîtes de carton, fixées avec des courroies sur palettes en bois (fig. 3); le levage doit être effectué en correspondance de la zone indiquée par les flèches.

### 2.2 LEVAGE ET DÉPLACEMENT

**REMARQUE! Au moment de la livraison, nous conseillons de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.**

Après avoir retiré les quatre bouchons en plastique (fig. 5, détail D), soulever l'appareil au moyen des crochets spécialement prévus, aux points indiqués dans la fig. 5, en adoptant un moyen de chargement normal (pont roulant, grue, chariot élévateur, etc.).

**ATTENTION! Le transport ne doit pas être effectué en mode manuel.**

Positionner l'appareil dans un lieu approprié du point de vue hygiénique, qui soit parfaitement propre, sec et sans poussière, en ayant soin d'en contrôler la stabilité.

Remettre en place les quatre bouchons en plastique (fig. 5, détail D) dans les trous.

L'emballage doit être recyclé conformément aux normes en vigueur ; s'assurer que les matériaux en plastique sont entreposés dans des lieux surs pour éviter tout risque d'asphyxie, en particulier pour les enfants. En fin de vie de l'appareil, le recycler conformément à la réglementation en vigueur.

**ATTENTION! Les bandes peuvent être remplacées uniquement par des systèmes équivalents en termes de valeur de tirage et facteur de sécurité.**

### 2.3 SPÉCIFICATIONS AMBIANTES

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, les valeurs ambiantes doivent être comprises dans les limites suivantes:

**Température de service**: +5°C ÷ +40°C

**Humidité relative**: 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

**ATTENTION! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, les prescriptions suivantes doivent être respectées:**

**- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareils électrotechniques.**

**- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité.**

**- Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.**

**- Prescriptions en vigueur contre les accidents.**

**- Déterminations en vigueur pour les normes électrotechniques.**

Après avoir déchargé l'appareil, il faudra positionner ce dernier dans un lieu bien aéré et éclairé de façon convenable, avec une aspiration appropriée, à une distance minimum de **10** cm. par rapport à la partie latérale droite et au fond et à **80** cm. de distance par rapport à la partie gauche (fig. 6).

**Ces distances minimum sont indispensables afin de garantir l'accès au bouton poussoir d'urgence et d'assurer l'aspiration de l'air pour le refroidissement, dans la partie arrière.**

**ATTENTION! Dans la zone centrale percée du carter arrière (fig.11) a lieu l'aspiration de l'air et, par conséquent, il ne faut pas l'obstruer. Veiller à ce que les outils fins, cheveux, vêtements, etc. n'entrent pas en contact avec le ventilateur, à travers l'ouverture.**

Les opérations suivantes doivent être effectuées:

- Enlever la pellicule protectrice des panneaux externes de l'appareil, en la détachant lentement, afin d'éliminer totalement le collant.

Au cas où cela ne devait pas suffir, enlever tous les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

- Après avoir retiré les quatre vis à tête ronde (fig. 7, détail A) sur le fond de l'appareil, monter les quatre supports, chacun au moyen de quatre vis et rondelles (fig. 7, détail B), dans les trous filetés prévus sur le bâti; après avoir effectué la mise en place de l'appareil, bloquer ce dernier en appuyant sur le levier frein vers le bas (fig. 7, détail C) sur toutes les roues.

Un éventuel support, non fourni par la société constructrice, doit être approprié, afin de garantir la stabilité correcte de l'appareil.

- Chaque élément pour la configuration choisie doit être superposé, comme indiqué dans la figure 8, en retirant les 4 bouchons en plastique (fig. 8, détail D) de la partie supérieure du module qui se trouve au-dessous et dans les trous correspondants enfiler les vis à tête ronde (détail 8, fig. E) de référence du module supérieur.

-Accrochage du support optionnel de stationnement de produit à droite (fig.9 détail D) ou à gauche (fig.9 détail S), après avoir retiré la butée (fig. 9 détail F) et les pommeaux (fig. 9 détail G) du bac de récolte de la farine et les avoir remontés sur le support.

- Montage des portes basculantes entrée-sortie, livrées sur demande ; voir les indications à fig. 34 pour le sens de marche du tapis de gauche à droite ; pour le sens de marche opposé, le montage des portes basculantes doit être spéculaire.

**ATTENTION! Le verrou (fig.10, détail H) sur la porte avant doit être toujours présent et les clés doivent être enlevées et conservées par un personnel autorisé à effectuer ces opérations, afin d'éviter toute ouverture accidentelle de la porte avant, qui provoquerait ainsi un risque élevé d'exposition à de graves brûlures et accidents dus aux organes qui se trouvent à l'intérieur.**

**Parmi les personnes autorisées et spécialement formées pour l'emploi de l'appareil, au moins une de celles-ci doit être toujours présente lorsque l'appareil est en fonction et elle doit savoir où sont entreposées les clés (à proximité de l'appareil), afin de**

**pouvoir ouvrir la porte en cas de situations d'urgence susceptibles de se vérifier. Si plusieurs chambres de cuisson sont présentes, il faudra effectuer le marquage, de façon claire, des clés et des verrous correspondants, afin de pouvoir les reconnaître aisément.**

### 2.4.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**ATTENTION! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, conformément aux prescriptions électrotechniques en vigueur.**
**Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre soit réalisé conformément aux normes européennes EN.**
**Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation à laquelle l'appareil doit être branché soit sur la position "off".**
**La plaquette d'identification du numéro de série contient toutes les données nécessaires pour effectuer un branchement correct.**

### 2.4.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

**ATTENTION! Pour chaque élément de cuisson il faut installer un interrupteur général quadripolaire avec fusibles ou bien un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, permettant de débrancher séparément chaque appareil du réseau.**
**REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.**
La chambre de cuisson est livrée avec le voltage demandé, signalé sur la plaquette (fig. 2) et, généralement, elle est prévue pour l'alimentation à 400V 3N 50Hz ou 230V 3N 50Hz.
- Montage de la fiche de courant (fig. 12).
**ATTENTION! Vérifier que les câbles connectés dans la fiche électrique n'aient aucun point de contact entre eux.**
**REMARQUE ! Contrôler que le sens de rotation est celui indiqué par la flèche placée sur l'arrière de l'appareil (fig. 11).**
**ATTENTION! Vérifier que le sens de rotation du ruban corresponde à celui qui est indiqué dans la fig. 27 (A=de série – B=sur demande); les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais aller depuis le sens dans lequel elles ont tendance à effectuer l'accrochage, étant donné que, outre à endommager le ruban, elles deviennent extrêmement dangereuses, car elles pourraient aisément accrocher les éventuels bords des vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelets, etc. Pour changer le sens de rotation, suivre la procédure indiquée au point 5.7.3.**
En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière (fig.11, détail W).
Elle est marquée par le symbole ⏚.
Lorsque le branchement est effectué, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±10%.

### 2.4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU LAN (EN OPTION)

Le branchement au réseau LAN s'effectue au moyen de la connexion décrite à la fig. 14 détail Q.

## 3 FONCTIONNEMENT

### 3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

**ATTENTION! Avant de commencer les phases de mise en fonction de l'appareil, il faut vérifier que toutes les opérations de branchement et de mise à la terre aient été effectuées correctement.**
Avant la mise en fonction, effectuer le nettoyage de l'appareil, comme indiqué au point 4.2.
**ATTENTION! Avant chaque mise en fonction de l'appareil, effectuer les opérations suivantes:**
**- Faire particulièrement attention aux étiquettes qui se trouvent sur l'appareil (fig. 4); elles doivent être intactes et lisibles, autrement il faudra les remplacer; les protections, les couvertures, les fermetures et les bacs de récolte pour farine doivent être présents et parfaitement efficaces.**
**- Les composants éventuellement endommagés ou non présents doivent être remplacés et installés correctement avant d'utiliser l'appareil.**
**- Contrôler qu'il n'y ait aucun élément étranger sur le ruban.**
**- Éclairer la zone de travail pendant les phases d'emploi nocturnes ou bien en cas de visibilité insuffisante.**
Avec l'appareil froid, il faut effectuer les réglages suivants, en fonction de ses propres exigences:
- hauteur de la butée à la fin du ruban (fig. 9, détail F), au moyen des pommeaux (fig. 9, détail G).
- hauteur des deux cloisons latérales réglables (fig. 10, détail I), au moyen des pommeaux (fig. 10, détail L). (Les éventuels ajustages des réglages, lorsque l'appareil est chaud, doivent être effectués au moyen d'équipements appropriés contre les accidents, comme les gants spécialement prévus, etc. après avoir éteint l'appareil).
**REMARQUE! La hauteur des deux cloisons doit être la plus faible possible, afin de réduire au minimum la déperdition d'air chaud dans la pièce et économiser de l'énergie.**
- Section de passage de l'air sur les soufflantes inférieure et supérieure (pour les démonter, voir point 4.2.1), en desserrant les vis (fig. 13, détail M) et en déplaçant la position du réglage comme souhaité, resserrer les vis (le réglage effectué par la société constructrice est en position d'ouverture maximum et, avant de le modifier, nous suggérons d'essayer de modifier les paramètres de la température et des temps sur le pupitre de commande).

### 3.2 MISE EN FONCTION

**ATTENTION!**
**Ne pas faire approcher de l'appareil les personnes non autorisées.**
**- Faire particulièrement attention à ce que les bras et les jambes, les cheveux, les bracelets, les bagues, les outils et ustensiles, les vêtements, etc. ou bien les parties de ces derniers susceptibles de s'accrocher n'entrent pas en contact avec les parties en mouvement de l'appareil, étant donné, que malgré la faible vitesse du ruban transporteur, il subsiste le risque d'être emportés et écrasés par le mouvement de ce dernier.**
**- En particulier, la vitre de la porte avant, les cloisons latérales réglables et le ruban transporteur chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil, par conséquent il ne faut absolument pas les toucher afin de ne pas se brûler; en superposant plusieurs chambres, les supérieures sont susceptibles de chauffer. Ne pas toucher les parties externes, afin de ne pas se brûler.**
Les trois paramètres devant être programmés, qui caractérisent la cuisson, sont les suivants: la température du ciel, la température du plan de cuisson, le temps de cuisson (temps de passage de la pizza dans la chambre de cuisson, directement lié à la vitesse du ruban).
Il est possible de mémoriser jusqu'à 4 programmes différents de cuisson, qui peuvent être rappelés et/ou modifiés à tout moment.
Parmi les fonctions particulières, nous avons: celle du "Timer" (temporisateur), qui nous permet de programmer la mise en fonction de l'appareil à des horaires différents pour chaque jour de la semaine, celle de "Economy", ou épargne énergétique, qu'il faut insérer dans les situations de pause de la cuisson, celle de "Lock", qui permet de protéger par un mot de passe toute une série d'opérations, de façon à permettre l'emploi de l'appareil également au personnel n'ayant pas une formation spécifique.
**PROGRAMMATION DE LA LANGUE:**
pour effectuer la programmation de la langue, il faut appuyer simultanément sur les touches "flèche à gauche" et "flèche vers le haut" ; ensuite, sélectionner la langue en se déplaçant avec les touches "flèche vers le haut" et "flèche vers le bas" ;
appuyer sur OK pour confirmer.
Il est possible de programmer le dispositif électronique pour la représentation de la température, exprimée en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. Si on souhaite modifier la programmation, voir point 5.10.

### 3.2.1 L'ÉCRAN (fig. 28)

La mise en fonction de l'appareil s'effectue en tournant l'interrupteur général (fig. 14, détail N) sur la position "1".
Lors de l'allumage du tableau des commandes, après quelques secondes, lorsque le Logo du Fabricant s'affiche, une page-écran comme celle représentée dans la fig. 28 apparaît.
**REMARQUE !Si le bouton poussoir d'urgence a été appuyé (fig. 14 détail O), il reste enfoncé en position de sécurité et ne permet**

**<u>pas l'allumage de l'appareil ; le tourner vers la gauche pour le débloquer (fig. 14 détail O).</u>**

Lors de l’allumage du pupitre de commande, après quelques secondes, lorsque le Logo de Moretti Forni est affiché, une page-écran comme celle représentée dans la fig. 28 apparaît.
1) date et heure
2) valeur de réglage de la température pour le ciel
3) modalité de travail (manuelle ou programme)
4) indication de l’état de la fonction Lock
5) temps de cuisson (temps de passage de la pizza dans l’appareil)
6) indication de l’état du ruban
7) indication de l’état de la fonction Economy
8) indication de l’état de la fonction Timer (temporisateur)
9) valeur de réglage de la température pour le plan de cuisson
10) température du plan de cuisson
11) température du ciel
Sur la partie en haut, à gauche (blanc sur noir), on a la date et l’heure; toujours en haut, un peu plus à droite, on a l’indication de la modalité de travail courante (manuelle ou en fonction du programme) et l’icône du verrou qui représente si la fonction lock est active ou non.
Immédiatement au-dessous, deux zones distinctes partagent l’écran en deux. Dans la partie de gauche, on trouve les données de la température du ciel et du plan de cuisson, aussi bien en tant que valeur de réglage que de température effective. Les icônes qui représentent les résistances du ciel et du plan de cuisson sont totalement noires lorsque la résistance est effectivement active. Dans la partie droite de l’écran, les pages-écran peuvent varier en fonction de la situation dans laquelle on se trouve mais, en règle générale, l’indication du temps de cuisson ( crossing time ) et l’icône qui représente le ruban (dans les trois situations différentes: en mouvement, à l’arrêt, pendant la cuisson ou pendant le préchauffage) seront toujours présentes.
Encore plus bas : à gauche se trouve le logo du Fabricant et à droite se trouvent deux indications : celle qui indique l’état du Temporisateur et celle qui signale si la fonction “Economy” est insérée ou non.
Pour un éventuel réglage du contraste de l’écran, voir le point 5.11.

**3.2.2 LE CLAVIER (fig. 29)**
Les touches qui se trouvent à côté de l’écran, et dont l’emploi sera indiqué plus loin, sont les suivantes:
12) flèche **en haut**
13) flèche **en bas**
14) flèche à **droite**
15 )flèche à **gauche**
16) touche **OK**
17) touche **Start/Stop**
18) touche **Timer**
19) touche **Economy**
20) touche **Lock**
21) touche programmation **P**
22) touche programme **P1**
23) touche programme **P2**
24) touche programme **P3**
25) touche programme **P4**

**3.2.3 MISE EN FONCTION DE L’APPAREIL**
Lors de la mise en fonction, après avoir visualisé pendant quelques secondes le logo du Fabricant, on accède directement à la page-écran représentée dans la figure 28, dans laquelle apparaissent les programmations relatives à la dernière cuisson effectuée.
En haut à droite est signalée la modalité de la cuisson précédente: manuelle ou en fonction du programme préalablement programmé.
Si l’on souhaite faire démarrer la cuisson, il faut appuyer sur la touche “Start”(à moins que l’indication d’écart maximum autorisé entre ciel et plan de cuisson ne soit présente, voir à ce propos le paragraphe 3.2.18) et à l’écran apparaît une demande de OK; ensuite, les résistances, le ruban et le ventilateur à l’intérieur de l’appareil sont activés. À l’écran, l’icône qui représente le ruban, commence à se déplacer et des lignes ondoyantes, qui représentent la phase de chauffage de l’appareil, apparaissent; cette icône restera affichée jusqu’à ce que l’appareil atteint la valeur de réglage de la température qui a été programmée.
**REMARQUE! Les températures du ciel et du plan de cuisson sont associées les unes aux autres avec une plage de 20°, afin de garantir l’obtention des températures pour la cuisson. Il est possible de dissocier les deux températures, et cela au gré de l’opérateur, mais - au-delà de la plage de 20° - l’obtention des températures programmées n’est plus garantie (voir point 3.2.18).**

**3.2.4 PROGRAMMATION ET MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON:**
*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n’a pas été activée!!*
Si l’on ne souhaite pas effectuer la mise en fonction de l’appareil, mais on veut modifier la programmation de l’un des trois paramètres, (température du ciel, température du plan de cuisson, temps de cuisson), il faut utiliser les touches flèche. Chaque fois que l’on appuie sur les touches: flèche gauche ou flèche droite, on obtient la sélection (en caractères gras) de l’une des trois grandeurs.
Après avoir sélectionné la grandeur souhaitée, avec les touches flèche en haut et flèche en bas, on modifie la valeur de celle-ci.
**REMARQUE! Il est également possible d’effectuer l’opération indiquée ci-dessus pendant la cuisson et, dans les deux cas, dès que l’on intervient pour modifier l’une des valeurs, si on se trouve dans un programme générique on “quitte” ce dernier et on entre automatiquement dans la fonction “manuel”.**
- Valeur de réglage de la température max. pouvant être programmée 400 °C.
- Temps minimum de cuisson 2 minutes.
- Temps maximum de cuisson 20 minutes.
Le motoréducteur du ruban transporteur est équipé d’un dispositif électronique de contrôle des tours qui, indépendamment du poids présent sur le ruban, garantit l’uniformité du temps de passage.

**3.2.5 EXÉCUTION DE L’UN DES 20 PROGRAMMES**
Si, lors de la mise en fonction de l’appareil, on se trouve en “manuel” ou dans un programme différent de celui que l’on souhaite utiliser, pour choisir le programme voulu il suffira d’enfoncer les touches appropriées ( P1, P2, P3 ou P4) de la manière suivante :
appuyer brièvement pour configurer le programme correspondant (1, 2, 3 ou 4) ; appuyer de façon prolongée pour faire apparaître une fenêtre sur laquelle on trouvera une autre touche (à enfoncer dans les 5 secondes, sans quoi seule la première touche sera prise en compte) pour entrer le deuxième chiffre ; de cette manière, il est possible de sélectionner 20 programmes différents (1, 2, 3, 4, 11, 12, 13,…, 44) ; les données relatives au programme ainsi choisi s’afficheront. Ensuite, si l’on souhaite commencer la cuisson, il faut appuyer sur la touche start (voir point 3.2.3)

**3.2.6 PROGRAMMATION D’UN PROGRAMME**
*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n’a pas été activée !!*
Lorsque l’on souhaite mémoriser les 3 données caractéristiques d’une cuisson (température du ciel, température du plan de cuisson, temps de cuisson), après les avoir programmées de la façon souhaitée à l’aide des touches flèche (voir point 3.2.4), il faut appuyer sur la touche “Programmation” et à l’écran apparaîtra la question: quel programme souhaitez-vous mémoriser? Choisir le programme en utilisant les touches P1 P2 P3 ou P4 de la manière décrite au point 3.2.5 ci-dessus.

**3.2.7 MODIFICATION D’UN PROGRAMME**
*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n’a pas été activée!!*
Si l’on souhaite modifier un programme précédemment mémorisé, il faut le rappeler de la manière décrite au point 3.2.5 ci-dessus, puis modifier les valeurs en utilisant les touches flèche. Dès que l’on modifie l’une des trois valeurs, le dispositif électronique passe en modalité manuelle (le texte “manuel” apparaît en haut à droite, à l’écran) pour mémoriser les nouvelles valeurs, (comme déjà décrit au point 3.2.6), appuyer sur la touche “Programmation” et à l’écran apparaît la question: quel programme souhaitez-vous mémoriser? Choisir le programme en utilisant les touches P1 P2 P3 ou P4.

**3.2.8 FONCTION DE LA TOUCHE LOCK:**
Cette fonction permet de bloquer, pour des raisons de sécurité, certaines opérations:
Les fonctions qui sont désactivées sont les suivantes:
- Mémorisation des programmes (en effet, si l’on appuie sur la touche “programmation”, on ne produit aucun effet).

- Modification des paramètres de cuisson pendant ou avant la cuisson (il est possible d'utiliser uniquement un programme parmi ceux qui sont mémorisés).
- Programmation de l'horaire du Temporisateur.
Les fonctions qui restent actives sont les suivantes:
- Emploi de l'un des 4 programmes.
- Sélection de la fonction "Economy".
- Activation du "temporisateur" (cependant, il n'est pas possible de modifier l'horaire du temporisateur).

**3.2.9 ACTIVATION DE LA FONCTION DE "LOCK":**
Afin de pouvoir activer ou désactiver la fonction "Lock", il faut appuyer sur la touche correspondante.
Dès que l'on appuie sur la touche, à l'écran apparaît un message qui nous invite à taper le mot de passe secret, afin de pouvoir activer ou désactiver le temporisateur. (quand le dispositif électronique est livré, le mot de passe programmé est le chiffre 1 1 1 1 ).

**3.2.10 MÉMORISATION DU MOT DE PASSE**
Pour mémoriser un nouveau mot de passe, il faut appuyer pendant longtemps sur la touche "lock"; à l'écran apparaît la demande de l'ancien mot de passe (quatre astérisques indiquent le nombre de chiffres qu'il faut taper; les chiffres sont ceux disponibles sur le clavier: 1,2,3,4).

**3.2.11 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE**
Pour effectuer le réglage de la date et de l'heure, il faut appuyer simultanément sur les touches flèche à droite et flèche à gauche. Après avoir répondu OK à la demande de confirmation, on a la possibilité de modifier les valeurs de la date et de l'heure, en se déplaçant avec les touches flèche (à gauche et à droite, pour se déplacer, en haut et en bas, pour modifier); à la fin de l'opération, appuyer sur OK pour confirmer les modifications.

**3.2.12 PROGRAMMATION DES HORAIRES DE MISE EN FONCTION DU TEMPORISATEUR**
*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée!!*
Il est possible de décider la mise en fonction de l'appareil en programmant un horaire de mise en fonction différent pour chaque jour de la semaine.
Pour programmer l'heure de mise en fonction, appuyer sur la touche "Timer", à droite de l'écran apparaît l'indication des jours de la semaine avec un horaire associé à chaque jour. Avec la touche "flèche à droite" il est possible de sélectionner le jour ou l'heure que l'on souhaite régler et, ensuite, avec les touches "flèche en haut" et "flèche en bas", programmer le chiffre souhaité.
Lorsque le temporisateur est activé, la mise en fonction de l'appareil a lieu au premier horaire programmée "ON" qu'il rencontrera en ordre chronologique depuis le moment de l'activation.

**3.2.13 ACTIVATION DU TEMPORISATEUR**
Pour activer le temporisateur (après avoir effectué les opérations indiquées au point 3.2.12), appuyer sur la touche Timer, puis sur la touche OK, pour confirmer la demande d'activation.
À l'écran à gauche apparaît l'icône du temporisateur (qui clignote), alors qu'à droite, sont visualisées la date et l'heure de la prochaine mise en fonction.
Cette visualisation reste à l'écran avec l'afficheur à éclairage arrière pendant 1 minute environ, puis l'éclairage à l'arrière s'éteint, bien que le dispositif électronique soit toujours opérationnel (le message à l'écran reste de toute manière visible malgré l'extinction de la lampe d'éclairage arrière).
L'appareil restera dans cette situation, jusqu'à l'heure programmée pour sa mise en fonction.
Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le dispositif électronique - avant de commander la mise en fonction de l'appareil, après avoir éclairé l'afficheur - signale au moyen d'un signal acoustique intermittent (pendant une minute environ) la mise en fonction imminente de l'appareil, en visualisant un message qui propose l'abandon de la procédure de temporisateur, en appuyant sur la touche OK. Si l'on n'appuie pas sur la touche OK, après une minute de signalisation acoustique et visuelle, l'appareil entre en fonction en commençant (comme expliqué au point 3.2.3) par la phase de chauffage.

**ATTENTION! L'alarme sonore sert à signaler que l'appareil va bientôt entrer en fonction; par conséquent, quiconque se trouve dans le rayon d'action de celui-ci, et cela pour quelque raison que ce soit, devra se placer à une distance de sécurité ou bien couper l'alimentation électrique; il faut mettre au courant de ladite fonction et du risque correspondant toutes les personnes qui, à quelque titre que ce soit, pourraient se trouver à proximité de l'appareil, et cela afin de sauvegarder l'intégrité physique des personnes.**
**REMARQUE!**
**- Si l'opérateur force la mise en fonction de l'appareil lorsque le temporisateur est inséré, avant que l'horaire programmé ait été atteint, à l'écran apparaît le texte suivant: Temporisateur inséré heure de mise en fonction programmée xx,xx appuyer sur OK pour déclencher le temporisateur. Après avoir appuyé sur "OK", l'appareil est prêt à recevoir la mise en fonction en manuel.**
**- Si une coupure du courant électrique survient lorsque le temporisateur est inséré, (Black-out), aucun paramètre ne se déplace; par contre, il est important que le courant électrique soit rétabli, avant que le laps de temps nécessaire pour arriver à l'heure de mise en fonction se soit écoulé.**
**- Lorsque la mise en fonction de l'appareil a eu lieu à l'horaire préétabli par le temporisateur, la fonction temporisateur est automatiquement invalidée.**

**3.2.14 FONCTION ECONOMY**
La fonction "Economy" permet de faire en sorte que l'appareil soit toujours chaud, en réduisant la consommation d'énergie électrique : cette fonction, idéale pour les phases de pause momentanée de la cuisson est rendue possible en limitant la puissance maximale distribuable sur les résistances du plafond et du plan de cuisson.

**3.2.15 ACTIVATION DE LA FONCTION ECONOMY:**
Pour programmer la fonction Economy, il faut appuyer sur la touche "Economy".
Si l'appareil est éteint, on relève que la fonction economy est active, étant donné qu'à l'écran (en bas à droite) le texte suivant apparaît:" Economy on" alors que, si l'appareil est en fonction, ou bien au moment où il entrera en fonction, une icône qui représente une tirelire apparaîtra sur la partie droite de l'écran, à la place de l'icône du ruban.

**3.2.16 VISUALISATION DES ALARMES**
À l'écran du dispositif électronique, si des situations d'anomalie ont été relevées, il est possible de visualiser trois types d'alarmes différents.
1) Alarme ruban à l'arrêt
2) Alarme ventilateur à l'arrêt
3) Alarme dépassement de la température max. de sécurité.
Quand l'une de ces alarmes survient, le dispositif électronique signale à l'écran le type d'alarme qui s'est vérifié et il provoque l'extinction de l'appareil.
La signalisation, aussi bien acoustique que visuelle, reste active jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche STOP. La signalisation d'alarme reste active même si, en effet, la condition d'alarme n'est plus présente; supposons, par exemple, que la température dépasse pour un instant le seuil max. prévu, pour se repositionner ensuite sur les valeurs correctes; l'alarme a cessé mais à l'écran du dispositif électronique elle est encore visualisée et l'appareil reste éteint jusqu'au moment où on le remet en fonction. Cela permet à l'opérateur de s'apercevoir en toute circonstance de l'anomalie qui est survenue, même si au moment de l'anomalie personne ne se trouvait à proximité de l'appareil.
En outre: lorsqu'une alarme survient, l'appareil s'éteint et à l'écran reste visualisée la signalisation correspondante; si l'on appuie sur la touche "Stop" on va à la page-écran initiale et l'alarme cesse d'être visualisée; cependant, cela ne signifie pas que l'anomalie a disparu. En effet, dès que l'on redonne le start à l'appareil, si l'anomalie est encore présente, elle sera affichée à nouveau et l'appareil s'éteindra une nouvelle fois.
**ATTENTION ! En cas de mauvais fonctionnement ou d'avaries de l'appareil, appuyer sur la touche STOP (fig. 29, détail 17), couper la tension en tournant l'interrupteur (fig. 14, détail N) sur la position "0".**
**Faire refroidir l'appareil, contacter l'assistance technique qui devra éliminer la cause de l'avarie, puis contrôler qu'aucun composant de l'appareil ne soit endommagé.**

Dans certaines situations de travail, le blocage et/ou l'extinction de l'appareil sont susceptibles de survenir; cela peut être imputé aux causes suivantes:
- Le motoréducteur du ruban transporteur est équipé d'un système de protections électriques qui, en cas d'absorption excessive, arrêtent le motoréducteur.
- Le moteur de la ventilation est équipé d'une protection thermique qui, en cas d'absorption excessive, arrêtent le moteur. Pour la remise en fonction, après avoir éliminé la cause de l'avarie, il faut attendre que le moteur se refroidisse.
- Si la température interne devait dépasser le seuil maximum à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité, qui bloque le fonctionnement de l'appareil, intervient automatiquement; pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, dévisser le capuchon de protection du thermostat de sécurité (fig. 14, détail P) et exercer une pression sur le petit bouton qui se trouve au-dessous, pour réactiver le thermostat; remettre en place le petit bouchon de protection, afin d'éviter que le thermostat puisse s'abîmer et compromettre le fonctionnement de l'appareil.
**ATTENTION ! Si, après une remise en marche, l'appareil ne fonctionne toujours pas, appuyer à nouveau sur la touche STOP (fig. 29, détail 17), couper la tension en tournant l'interrupteur (fig. 14, détail N) sur la position "0" ; débrancher le câble de l'alimentation électrique de la prise de courant et demander l'intervention de l'assistance technique spécialisée.**

**3.2.17 ICONOGRAPHIE**
ALARMES figure 30:
A Alarme dépassement de la température maximum.
B Alarme ventilateur.
C Alarme ruban.

TEMPORISATEUR figure 31
D Menu actionnement ou programmation du temporisateur.
E Temporisateur inséré.

ÉTAT DE L'APPAREIL, figure 31
F Appareil éteint.
G Appareil en fonction, phase de chauffage.
H Appareil en fonction, en phase de cuisson.
I Fonction Economy insérée.

**3.2.18 LIMITATION DES TEMPÉRATURES DU POINT DE RÉGLAGE CIEL-PLAN DE CUISSON**
Pour un meilleur contrôle et un plus haut niveau de sécurité, dans ce dispositif électronique a été insérée la possibilité d'associer les unes aux autres les températures de la valeur de réglage du ciel et du plan de cuisson.
Quand la différence entre les deux températures arrive à 20° C (36° F), paramètre ne pouvant pas être modifié par l'utilisateur, à droite, sous la durée du temps de cuisson, est visualisé un message indiquant que l'écart maximum admissible entre les deux températures a été atteint (Fig.32).
Fig.32 – Avertissement écart max. ciel-plan de cuisson atteint
Fig.33 – Avertissement four hors écart maximum
Maintenant, l'utilisateur se trouve face à deux possibilités :
1) appuyer sur la touche "OK", de façon à dégager les températures de la limitation;
2) continuer à utiliser normalement les touches flèche.
Si l'on appuie sur la touche "OK" on entre dans la modalité libre, le message disparaît et il sera possible d'utiliser le four de façon traditionnelle.
Si l'on n'appuie pas sur la touche "OK" et, par contre, on décide d'appuyer sur les touches flèche en haut – flèche en bas, le message disparaît uniquement si l'on rentre dans les limites de la différence maximum autorisée, alors que si l'on essaie de dépasser ladite différence, une augmentation (réduction) de l'une de celles-ci provoquera une augmentation (réduction) simultanée de l'autre.
Quand on appuie sur la touche "OK" pour dégager les températures de la valeur de réglage de la limitation, un message du type indiqué dans la fig. 33 est visualisé, pour signaler qu'il faut faire attention.
Après avoir appuyé sur le start du four, il ne sera plus possible d'introduire ou de ôter des limitations de la température; par contre, cette opération est autorisée lorsque le four est éteint.
Les deux messages de signalisation, relatifs à l'écart entre les températures, disparaissent avec le "Start" du four. Avec le four allumé, aucun message de contrôle n'est visualisé et les deux températures de la valeur de réglage peuvent être associées ou libres, en fonction de ce qui a été établi lorsque le four était éteint. Avec le "Stop" du four, il sera à nouveau possible de choisir l'option entre les températures libres ou associées.
Les messages de contrôle ont été insérés également dans le rappel des programmes;
Les messages d'avertissement disparaissent, lorsque le four est éteint, quand on modifie le temps de cuisson ; cependant, ils réapparaissent dès que l'on modifie à nouveau les deux températures de la valeur de réglage.
Si l'on appuie sur "OK" pour dégager les deux températures, et cependant on rentre dans la plage de 20°, le message disparaît, pour réapparaître ensuite quand la plage est éventuellement dépassée à nouveau.
Quand on est en modalité manuelle et on dégage les températures avec "OK", on effectue le réglage hors plage, on allume le four, on exécute la cuisson, puis l'on éteint le four. Si les températures sont hors plage, elles restent hors plage avec le message d'avertissement indiqué dans la fig.32;
La même chose a lieu quand on est en modalité manuelle, hors plage, et l'on éteint le dispositif électronique. Comme indiqué ci-dessus;
On mémorise un programme dégagé mais avec un écart de 20°. Quand on rappelle ledit programme et on le fait démarrer, les deux températures restent associées;

**3.3 ARRÊT**
Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP (fig. 29 détail 17), couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0" (fig. 14, détail N).
**ATTENTION ! Dès que la touche STOP est appuyée, la ventilation et le mouvement du tapis continuent pendant environ 12 minutes pour faire baisser la température de façon graduelle.**
**ATTENTION ! En cas d'urgence, couper le courant en appuyant sur le bouton poussoir d'urgence (fig. 14 détail O).**
**REMARQUE ! Quand le bouton poussoir d'urgence a été appuyé, il reste enfoncé en position de sécurité et ne permet pas l'allumage de l'appareil ; une fois la situation d'urgence passée, tourner le bouton vers la gauche pour le débloquer (fig. 14 détail O).**

**3.4 EMPLOI**
Après avoir programmé les paramètres de cuisson souhaités, préparer le produit devant être cuit sur un support spécialement prévu (grille porte-pizza, etc.) en faisant attention à ce qu'il ne sorte pas depuis la partie percée de la grille; au moyen d'une pelle, mettre le produit sur le ruban transporteur du côté de l'entrée de la chambre de cuisson, afin qu'une fois qu'il sera cuit, il puisse sortir du côté opposé.
En cas de manque d'expérience sur les valeurs devant être programmées, commencer à effectuer la cuisson avec des températures de 310 °C, aussi bien supérieures qu'inférieures, et un temps de cuisson de 4 minutes ; ensuite, en fonction du résultat de la première cuisson, modifier les paramètres afin de trouver ceux qui conviennent à ses propres exigences. Pour atteindre la température souhaitée il faut attendre pendant 30-35 minutes environ, commencer donc à cuire uniquement quand la température s'est stabilisée.
**ATTENTION! L'opération de pose initiale et de récupération finale du produit devant être cuit doivent être effectuées au moyen d'équipements contre les accidents spécialement prévus, tels que pelles porte-pizza, etc. (fig. 15, détail O) en faisant très attention; quand l'appareil est en fonction, pour aucune raison il ne faut s'approcher des parties en mouvement et toute opération doit être effectuée après avoir éteint l'appareil.**
Il est possible d'observer les phases de cuisson à travers la vitre qui se trouve sur la porte avant. S'il devait se révéler nécessaire d'intervenir sur le produit, par exemple pour percer, au moyen d'un ustensile, les bulles qui peuvent se créer sur la pizza, en faisant extrêmement attention il est possible d'ouvrir la porte en intervenant sur la poignée avant (fig. 15, détail Q).
**ATTENTION! L'accès à l'intérieur de la chambre au moyen de la porte doit avoir lieu uniquement et exclusivement avec des ustensiles, en faisant attention à ce qu'ils ne soient pas accrochés par le ruban et que, de toute manière, lesdits ustensiles ne puissent pas emporter les bras ou les jambes à l'intérieur.**
**L'introduction des bras ou des jambes à l'intérieur de la chambre ne doit avoir lieu pour aucune raison; il subsiste le risque de se brûler et l'éventuel accrochage avec le ruban peut**

**comporter le risque d'être emportés et écrasés par le mouvement de celui-ci.**

## 4 ENTRETIEN ORDINAIRE

### 4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'appareil et couper toujours la tension en tournant sur la position "0" le bouton de l'interrupteur général (fig. 14, détail N), couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil.**

**Les opérations doivent être effectuées lorsque le refroidissement de l'appareil a eu lieu.**

**Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié.**

**Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et l'exposition aux risques.**

### 4.2 NETTOYAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes:

Tous les jours, à la fin du fonctionnement – après le refroidissement de l'appareil – éliminer de chaque pièce les éventuels résidus qui peuvent se créer pendant la cuisson, en utilisant un chiffon ou une éponge humide, éventuellement avec de l'eau savonneuse, puis rincer et essuyer.

Effectuer un nettoyage approprié de tous les composants ainsi qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson.

**ATTENTION! Eliminer soigneusement chaque jour de la chambre de cuisson la graisse éventuelle ayant coulé lors de la cuisson car elle représente une cause de déflagrations possibles.**

**ATTENTION! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression. Faire en sorte que l'eau ou les éventuels produits utilisés ne puissent pas entrer en contact avec les parties électriques.**

**Il est interdit d'utiliser des détergents nuisibles à la santé pour nettoyer l'appareil.**

**REMARQUE! Ne pas nettoyer les verres trempés des portes lorsqu'ils sont encore chauds. Ne pas utiliser de solvants, produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, ni des ustensiles susceptibles d'endommager les surfaces; avant de remettre l'appareil en fonction, faire très attention afin de ne pas oublier sur le ruban les produits qui ont été utilisés pour le nettoyage.**

#### 4.2.1 DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour accéder à toutes les pièces, suivre les instructions suivantes:

- Enlever le verrou (fig.10, détail H), ouvrir l'atteleur (fig.10, détail R) et ouvrir la porte avant (fig.10, détail S).
- Sortir la soufflante supérieure.
- Soulever les deux cloisons latérales réglables (fig.10, détail I), au moyen des pommeaux (fig.10, détail L).
- Sortir l'éventuel support de stationnement du produit fourni sur demande (fig. 9).
- Sortir les bacs de récolte pour farine droit et gauche (fig.9, détail T).
- Sortir la couverture du joint du ruban (fig.16, détail U), en dévissant la vis qui la bloque (fig.16, détail X).
- Soulever le ruban transporteur depuis le côté gauche de quelques centimètres et sortir le joint du ruban (fig.16, détail Z).
- Sortir le ruban transporteur depuis le côté gauche (fig. 16).
- Sortir la soufflante inférieure.
- Effectuer les opérations nécessaires.

#### 4.2.2 MONTAGE DES COMPOSANTS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour accéder à toutes les pièces, suivre les instructions suivantes:

- Enfiler la soufflante inférieure.
- Enfiler le ruban transporteur depuis le côté gauche (fig. 16) et le positionner dans son logement, en veillant à ce que l'arbre du ruban transporteur et la motorisation soient alignés.
- Vérifier que les deux joints métalliques soient en équerre l'un avec l'autre, éventuellement tourner l'arbre du ruban jusqu'à ce qu'il soit en équerre, afin de permettre l'introduction du joint central (fig. 16, détail Z), soulever le ruban transporteur depuis le côté gauche de quelques centimètres et enfiler le joint central du ruban.
- Contrôler que la transmission soit alignée, enfiler la couverture du joint du ruban (fig. 16, détail U) et insérer la vis de blocage (fig. 16, détail X).
- Enfiler les bacs de récolte pour farine droit et gauche (fig. 9, détail T).
- Enfiler l'éventuel support de stationnement du produit fourni sur demande (fig. 9).
- Remettre en place à la hauteur souhaitée les cloisons latérales réglables.
- Enfiler la soufflante supérieure.
- Fermer la porte avant (fig.10, détail S); si la porte ne se ferme pas, cela signifie que les deux soufflantes ne sont pas dans la bonne position. Ne pas forcer la porte, faire coulisser les soufflantes jusqu'au fond et refermer la porte; fermer l'atteleur (fig.10, détail R), insérer puis fermer le verrou (fig.10, détail H).

**ATTENTION! Ne pas oublier d'enlever la clé du verrou.**

### 4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes:

- Le déconnecter du réseau d'alimentation électrique.
- Le couvrir, afin de le protéger contre la poussière.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Effectuer le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau.

## 5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

### 5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION !**

**Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'appareil et couper toujours l'électricité en tournant l'interrupteur (fig. 14, détail N) sur la position "0" ; couper l'alimentation électrique en débranchant le câble de la prise de courant.**

**Les opérations doivent être effectuées lorsque le refroidissement de l'appareil a eu lieu.**

**Éclairer la zone de travail pendant les phases d'entretien et d'emploi nocturne ou bien en cas de visibilité insuffisante.**

**Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié.**

**Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et l'exposition aux risques.**

**ATTENTION! L'appareil doit être contrôlé périodiquement (au moins une fois par année), et chaque fois que des anomalies de fonctionnement surviennent, par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil.**

### 5.2 ACCÈS AUX COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

#### 5.2.1 OUVERTURE DU PANNEAU PORTE-COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour l'ouverture du panneau porte-composants électriques, suivre les instructions reportées ci-après:

- Retirer les vis (fig. 17, détail V).
- Desserrer l'embout serre-câble (fig.11, détail M).
- Faire coulisser vers l'extérieur le panneau porte-composants électriques (fig. 17, détail Z), en faisant coulisser à l'intérieur de l'embout le câble d'alimentation (fig. 11, détail N).
- Enfiler les deux vis (fig. 17, détail Y) dans les trous spécialement prévus, puis bloquer en utilisant les deux écrous (fig. 17, détail K) qui se trouvent sur la vis (fig. 17, détail J).

#### 5.2.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du tableau électrique, suivre les instructions reportées ci-après:

- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.1.
- Déconnecter électriquement le composant.

- Remplacer le composant.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à ce que le composant soit connecté correctement.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.3.
**REMARQUE ! En cas de remplacement de la carte électronique, effectuer un reset (remise à l'état initial) général de l'appareil selon les indications du point 5.14.**

**5.2.3 FERMETURE DU PANNEAU PORTE-COMPOSANTS ÉLECTRIQUES**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour la fermeture du panneau porte-composants électriques, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever les deux écrous (fig.17, détail K), puis les remettre en place sur la vis (fig.17, détail J).
- Faire coulisser vers l'intérieur le panneau porte-composants électriques (fig. 17, détail Z) en faisant coulisser à l'extérieur de l'embout le câble d'alimentation (fig. 11, détail N).
- Monter les vis (fig. 17, détail V).
- Serrer l'embout serre-câble (fig. 11, détail M).
**ATTENTION! En faisant coulisser puis en repositionnant en position de fermeture le panneau porte-composants électriques, faire extrêmement attention à ne pas écorcher, encastrer ou écraser les fils ou le capillaire du thermostat de sécurité.**
**5.2.4 REMPLACEMENT DES FUSIBLES**
Un fusible se trouve sur le circuit électrique ; dans le cas où il se grille, il sera impossible de mettre l'appareil en marche et d'allumer l'écran à cristaux liquides. Dans ce cas, vérifier le fusible et le remplacer, au besoin.
Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, et pour l'intervention, suivre les instructions reportées ci-après :
- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.1.
- Retirer le fusible (fig. 17 part. N), le contrôler et le remplacer par un fusible ayant les mêmes caractéristiques.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.3.

**5.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever la cloison latérale réglable gauche (fig. 10, détail I) en dévissant les pommeaux (fig. 10, détail L).
- Enlever la porte supérieure gauche (fig. 18, détail A), en dévissant les vis de fixation.
- Déplacer l'isolation et desserrer les deux vis (fig. 19, détail C) qui bloquent le capteur du thermostat.
- Enlever le panneau arrière (fig. 19, détail D), en dévissant les vis de fixation, puis sortir le capteur du thermostat qui se trouve à l'intérieur de l'isolation.
- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en effectuant la procédure indiquée au point 5.2.1.
- Enlever le bouchon porte-bouton de réactivation et dévisser l'écrou de fixation du thermostat (fig. 14, détail P).
- Déconnecter les fastons du thermostat.
- Remplacer le thermostat et le capteur correspondant, puis remplacer la partie d'isolation éventuellement endommagée.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en effectuant la procédure indiquée au point 5.2. 4.

**5.4 REMPLACEMENT DES THEMOCOUPLES**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des thermocouples, suivre les instructions reportées ci-après:
- Pour le thermocouple supérieur, enlever la cloison latérale réglable gauche (fig. 10, détail I), en dévissant les pommeaux (fig. 10, détail L).
- Pour le thermocouple inférieur, enlever le ruban transporteur, en suivant la procédure indiquée au point 4.2.1.
- Enlever la porte gauche supérieure ou inférieure (fig. 18, détails A-W), en dévissant les vis de fixation, pour accéder au thermocouple supérieur ou inférieur.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple (fig. 19, détail E).
- Déconnecter les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à ce que les connecteurs soient connectés selon les polarités correctes.
- Pour remonter le ruban transporteur, suivre la procédure indiquée au point 4.2.2.

**5.5 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, suivre les instructions reportées ci-après:
- Pour les résistances supérieures, enlever les cloisons latérales réglables droite et gauche (fig. 10, détail I), en dévissant les pommeaux (fig. 10, détail L).
- Pour les résistances inférieures, enlever le ruban transporteur, en suivant la procédure indiquée au point 4.2.1.
- Enlever les portes supérieures ou inférieures (fig. 18, détails A-B-W-Z), en dévissant les vis de fixation, pour accéder aux résistances correspondantes.
- Déconnecter des deux côtés les fils d'alimentation des résistances;
- Enlever des deux côtés l'isolation, en faisant le possible pour ne pas l'abîmer.
- Depuis le côté gauche, au moyen d'une clé à tube, enlever l'écrou (fig. 19, détail F) sur la résistance que l'on souhaite remplacer.
- Du côté droit, au moyen d'un tournevis, enlever les vis (fig. 20, détail G) et sortir la plaque porte-résistance de ce côté
- Pour le montage des nouvelles résistances, effectuer les opérations à rebours, remplacer la partie d'isolation éventuellement endommagée en faisant attention à ce qu'elle n'arrive pas aux contacts électriques.
- Pour remonter le ruban transporteur, suivre la procédure indiquée au point 4.2.2.

**5.6 REMPLACEMENT DE L'ÉCRAN LCD DU PUPITRE DE COMMANDE**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de l'écran LCD du pupitre de commande, suivre les instructions reportées ci-après:
- Dévisser les vis de fixation du pupitre de commande (fig. 21, détail H).
- Déconnecter les connecteurs de l'écran LCD.
- Enlever les quatre écrous (fig. 21, détail I) et remplacer l'écran LCD.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à ce que les connecteurs soient connectés correctement; pour la programmation des langues et des échelles des températures, voir point 5.10.
**5.7 REMPLACEMENT DU CLAVIER DU PUPITRE DE COMMANDE**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du clavier du pupitre de commande, suivre les instructions reportées ci-après:
- Dévisser les vis de fixation du pupitre de commande (fig. 21, détail H).
- Déconnecter les connecteurs de l'écran LCD.
- Se positionner sur un plan de travail et débrancher avec soin le clavier.
- Nettoyer soigneusement la surface du pupitre.
- Vérifier que sur la partie transparente du nouveau clavier il n'y ait pas la pellicule de protection; dans le cas contraire, il faudra l'enlever et coller le nouveau clavier adhésif.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à ce que les connecteurs soient connectés correctement.

**5.8 DÉMONTAGE ET MONTAGE DU RUBAN**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le démontage et le montage du ruban, suivre les instructions reportées ci-après:
- Sortir le ruban transporteur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 4.2.1, puis le positionner sur un plan de travail après s'être équipés d'une pince à becs longs.

**5.8.1 DÉMONTAGE DU RUBAN**
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le démontage du ruban, suivre les instructions reportées ci-après:

- Faire coulisser le ruban jusqu'à ce que la jonction avec les raccords arrive dans la partie supérieure centrale.
- Comprimer le ruban sur le côté droit (fig. 22).
- Au moyen d'une pince, faire coulisser latéralement sur les mailles les quatre raccords de jonction (fig. 23).
- Décrocher les mailles de jonction.
- Éliminer la compression à l'extrémité du ruban.
- Sortir le ruban.

**5.8.2 MONTAGE DU RUBAN**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le montage du ruban, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enfiler le ruban depuis le sens souhaité, en faisant attention à ce que la partie supérieure soit lisse et que les extrémités latérales en forme de crochet n'aillent jamais depuis le sens dans lequel elles ont tendance à s'accrocher (fig. 27).
- Rapprocher les extrémités du ruban dans la partie supérieure centrale, en vérifiant attentivement que les roues dentées à l'extrémité gauche et que les bagues de renvoi à l'extrémité droite accrochent le ruban de façon correcte.

**REMARQUE ! Les bagues de renvoi ne doivent jamais être au-dessus des rouleaux de jonction, les deux roues placées aux extrémités doivent être tournées comme dans la vue explosée.**
- Comprimer le ruban sur le côté droit (fig. 22).
- Saisir l'une des mailles de jonction latérales puis, après avoir observé comment sont montées les extrémités du ruban (fig. 24), accrocher avant la partie latérale externe, puis celle interne, éventuellement à l'aide de la pince à becs longs.
- Répéter cette opération pour la maille du côté opposé.
- Accrocher les pièces intermédiaires (fig. 25) et, éventuellement, à l'aide de la pince, redresser les mailles qui se sont déformées.
- Insérer les raccords dans les mailles, les positionner au milieu de la jonction, puis les écraser aux deux extrémités (fig. 26), en vérifiant qu'ils ne coulissent pas.
- Contrôler que le ruban soit à plat; il faudra redresser les segments de ruban éventuellement déformés.
- Éliminer la compression à l'extrémité du ruban.
- Vérifier manuellement que le ruban coulisse correctement.
- Remonter le ruban transporteur dans son logement à l'intérieur de la chambre de cuisson ainsi que tous les autres composants, en effectuant les opérations indiquées au point 4.2.2.

**ATTENTION! Vérifier que le sens de rotation du ruban corresponde à celui qui est indiqué dans la fig. 27; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais aller depuis le sens dans lequel elles ont tendance à effectuer l'accrochage, étant donné que, outre à endommager le ruban, elles deviennent extrêmement dangereuses, car elles pourraient aisément accrocher les éventuels bords des vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelets, etc.**

**5.8.3 INVERSION DU SENS DE ROTATION DU RUBAN TRANSPORTEUR**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour l'inversion du sens de rotation du ruban, suivre les instructions reportées ci-après:
- Sortir le ruban transporteur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 4.2.1; démonter le ruban, en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.1, tourner le ruban dans le sens souhaité, puis monter ce dernier en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.2.
- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.1.
- Inverser les deux fils de l'alimentation sur le motoréducteur; cette opération permettra d'inverser le sens de rotation du motoréducteur.
- Fermer le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.2.4.
- Décrocher l'étiquette FLÈCHE sens de rotation (fig. 4), puis la recoller dans le sens opposé.

**ATTENTION! Vérifier que le sens de rotation du ruban corresponde à celui qui est indiqué dans la fig. 27; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais aller depuis le sens dans lequel elles ont tendance à effectuer l'accrochage, étant donné que, outre à endommager le ruban, elles deviennent extrêmement dangereuses, car elles pourraient aisément accrocher les éventuels bords des vêtements, bras ou jambes, bagues, bracelets, etc.**

**ATTENTION ! Pour éviter tout grincement, lubrifier le tapis avec une huile en spray exclusivement du type homologué pour aliments, qui doit être vaporisée en quantités minimes, quand l'appareil est éteint et froid, exclusivement sur les deux parties du tapis à l'extérieur de la chambre de cuisson.**

**5.9 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après:
- Ouvrir la porte avant (fig. 15, détail Q) et enlever les quatre vis de fixation du panneau interne.
- Enlever le panneau interne et remplacer le verre trempé.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

**5.10 REMPLACEMENT DU MOTEUR OU DU VENTILATEUR DE CUISSON**

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du moteur ou du ventilateur de cuisson, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever le panneau arrière (fig. 19, détail D), en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter la connexion électrique du moteur.
- Enlever les deux bandes de blocage du revêtement en laine, en dévissant les vis de fixation.
- Déplacer l'isolant et démonter le panneau arrière de la chambre de cuisson, en dévissant les vis de fixation.
- Se placer sur un plan de travail, redresser la tôle anti-dévissage et enlever la vis gauche au milieu du ventilateur de cuisson.
- Sortir le ventilateur à l'aide d'un extracteur.

**REMARQUE! Afin qu'elle puisse être desserrée, la vis gauche doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre; le ventilateur sans l'extracteur ne sort pas de son logement.**
- S'il faut remplacer uniquement le ventilateur, pour remonter effectuer les opérations à rebours.
- Pour démonter le moteur, enlever les quatre écrous sur les pieds du moteur, puis sortir ce dernier.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant extrêmement attention à ce que le joint qui glisse sur l'arbre du moteur soit remonté correctement, s'assurer également que les parties coniques de l'arbre moteur et ventilateur sont parfaitement propres et lisses.
- Remplacer la partie d'isolation éventuellement endommagée et l'isoler au moyen de ruban adhésif en aluminium résistant aux hautes températures.

**5.11 PROGRAMMATION DES TEMPÉRATURES EN DEGRÉS CENTIGRADES/FAHRENHEIT**

Il est possible de programmer le dispositif électronique pour la représentation de la température, exprimée en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. Si on passe d'une programmation à l'autre, après avoir déplacé le dip-switch sur la position souhaitée, on obtient la variation effective dès que l'on appuie sur une touche quelconque, c'est-à-dire lors de la première régénération de l'image à l'écran.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour la programmation, suivre les instructions indiquées ci-après:
- Dévisser les vis de fixation du pupitre de commande (fig.21, détail H).
- Déplacer le dip-switch (fig. 21, pos.3) sur l'écran à cristaux liquides du tableau des commandes sur la position OFF ou ON, en fonction de plage de température souhaitée, comme indiqué ci-après :

| N° | OFF | ON |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | Degrés centigrades | Degrés fahrenheit |
| 4 | | |
| 5 | | |

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

**5.12 RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN**

Exécuter les opérations indiquées au point 5.1, pour régler le contraste de l'écran, suivre les instructions suivantes:
- Dévisser les vis de fixation du pupitre de commande (fig.21, détail H).
- Avec un petit tournevis, tourner la vis de réglage (fig.21, détail B), pour obtenir le contraste souhaité.

- Pour le remontage, exécuter les opérations à rebours.

**5.13 REMPLACEMENT DE LA GOUPILLE D'ENTRAÎNEMENT DU RUBAN**

L'entraînement de l'arbre du ruban a lieu au moyen d'une goupille de sécurité qui est calibrée, afin d'en assurer la rupture en cas d'efforts d'entraînement anormaux.

Exécuter les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer la goupille, suivre les instructions suivantes:

- Sortir la couverture du joint du ruban (fig.16, détail U), en dévissant la vis qui le bloque (fig.16, détail X).
- Aligner les trous du joint et de l'arbre du ruban et sortir la goupille cassée.
- Insérer la nouvelle goupille (fig.16, détail S).
- Pour le remontage, exécuter les opérations à rebours.

**ATTENTION! Utiliser exclusivement des goupilles de rechange originales; ces dernières sont réalisées avec un matériau spécial, pour garantir la rupture en cas de contraintes anormales.**

**En cas d'emploi d'un matériau différent, on court le grave risque d'être entraînés par le grillage.**

**5.14 PROCEDURE RESET GÉNÉRAL**

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement du système électronique ou quand il faut remplacer une des cartes électroniques, il est conseillé d'effectuer un rétablissement général aux conditions initiales (reset).

Entrer dans le menu paramètres en appuyant en même temps sur les touches OK et flèche bas pendant 5 secondes (fig. 29 détail 13 et 10).

Appuyer **en même temps sur les flèches haut-bas-droite pendant 5 secondes** (fig. 29 détails 9, 10 et 11) pour rétablir les paramètres à leurs valeurs de défaut (bips sonores de confirmation).

L'opération de remise à l'état initial remettra également l'horloge à zéro, il faudra donc la reprogrammer.

**5. 15 DÉPOSE**

Au moment de la dépose de l'appareil ou des pièces de rechange, il faut séparer les différents composants selon la typologie du matériau, puis en effectuer l'élimination, conformément aux lois et aux normes en vigueur.



La présence d'une poubelle barrée d'une croix signale qu'à l'intérieur de l'Union Européenne, les composants électriques sont sujets à un recyclage spécial à la fin de leur vie. Cette norme s'applique à l'appareil, mais aussi à tous les accessoires reportant ce symbole. Ne pas jeter ces produits avec les déchets urbains non triés.

**6 BRUIT**

Conformément au règlement concernant le bruit des machines du 18 janvier 1991, nous déclarons que cet appareil est un moyen technique de travail qui ne provoque aucun bruit ou qui, même dans des cas exceptionnels, ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A).

**7 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE**

**Table des matières des tableaux:**

Tab. A Ensemble T75/E – T97/E.
Tab. B Schéma électrique T75/E – T97/E.

**INDICATIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE**

Pour commander les pièces de rechange, les indications suivantes doivent être communiquées:

- Type d'appareil.
- Numéro de série.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

**INHALTSVERZEICHNIS**



**Anmerkung:**
Vorliegender Katalog ist in fünf Sprachen ausgeführt: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

**GARANTIE**
**Bedingungen und Regelungen**

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Austausch jener Teile ab Werk beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Installation, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Verletzung seitens Dritter bewirkt sind. Ferner von Garantieleistungen ausgeschlossen sind: Scheiben, die Elektroausrüstung, das Zubehör und normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Austausch von Teilen in Garantie**.

Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn der Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

**ACHTUNG**
Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

**ANMERKUNG**
Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

**WERTER KUNDE**
Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Gerätes aufmerksam durch.
Die Einrichtungen des Gerätes sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die Anweisungen zu befolgen.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

**ACHTUNG**

1. **Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.**
2. **Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes genau durch.**
3. **Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Zuratziehung der verschiedenen Benutzer aufbewahren.**
4. **Die Installation ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.**
5. **Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. zum Backen von Pizza oder von gleichwertigen Lebensmitteln. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.**
6. **Das Gerät darf ausschließlich von eigens dazu geschultem Personal verwendet werden.**
7. **Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.**
8. **Die Nichtbeachtung zuvor genannter Punkte kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
9. **Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.**
10. **Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.**

## 1 TECHNISCHE ANGABEN

### 1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES
Das Gerät besteht aus einem Backelement, das von einem Förderband mit dem darauf befindlichen Produkt durchlaufen wird; das Produkt wird von einem Luftstrahl gebacken, der von elektrischen Widerständen erhitzt wird; das Gerät verfügt über eine elektronische Regelung der Ober- und Unterhitze, einen Sicherheitsthermostat und eine Klapptür mit unterseitigem Scharnier.
Innen und außen ist die Struktur aus Edelstahlblech; das drahtmaschige Förderband für das zu backende Produkt ist aus Edelstahl.
Es können bis zu drei Backkammern übereinandergestellt werden, wobei jede vollkommen unabhängig arbeitet.
Die Halterung der/des Backelemente/-s besteht aus vier Stahlauflagen mit Rollen.

### 1.2 ANGEWANDTE NORMEN
Dieses Gerät entspricht folgenden Richtlinien:
- Niederspannungsrichtlinie 73/23, Änderung der Richtlinie 93/68 EWG vom 22/07/1993.
- Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit 89/336, Änderung der Richtlinien 92/31 vom 15/05/1992 und 93/68 EWG vom 22/07/1993.
- Maschinenrichtlinie 89/392 EWG, Änderung der Richtlinie 91/368 EWG, 93/44 EWG und 93/68 EWG vom 22/07/1993.

### 1.3 ARBEITSSTELLE
Das Gerät wird vom Bediener anhand der Steuertafel programmiert, die sich an der Vorderseite des Ofens befindet und muss während des Betriebes überwacht werden.
Die Glastür befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.

### 1.4 ZUBEHÖR
Folgendes Zubehör ist verfügbar:
- Produktabstellplatz.
- GSM-Karte für die Online-Verbindung
- Klapptüren für Ein- und Auslauf

### 1.5 TECHNISCHE DATEN (siehe TAB. 1)

### 1.6 PLATZBEDARF UND GEWICHTE (siehe Abb. 1)

### 1.7 IDENTIFIZIERUNG
Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben. Die Position des Typenschilds entnehmen sie der Abbildung 2.

### 1.8 BESCHILDERUNG
An den in Abbildung 4 gezeigten Punkten ist das Gerät mit Hinweisschildern ausgestattet, die die Sicherheit betreffen.

## 2 INSTALLATION

**ANMERKUNG: der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.**

### 2.1 TRANSPORT VERSAND
Das Gerät wird normalerweise auf Transportmitteln in Kartonverpackungen versandt, die mit Gurten auf Holzpaletten fixiert werden (Abb. 3); das Heben muss in dem mit den Pfeilen gekennzeichneten Bereich erfolgen.

### 2.2 HEBEN UND BEFÖRDERUNG
**ANMERKUNG! Bei der Auslieferung sollte das Gerät auf Schäden und Qualität kontrolliert werden.**
Nachdem die vier Plastikpfropfen entfernt wurden (Abb. 5 Detail D), das Gerät mit den entsprechenden Anhakvorrichtungen an den in Abb. 5 gekennzeichneten Punkten mittels normalem Hubmittel (Laufkran, Kran, Gabelstapler usw.) heben.
**ACHTUNG! Der Transport darf keinesfalls manuell erfolgen.**
Das Gerät an einem Ort positionieren, der aus hygienischer Sicht geeignet, sauber, trocken und staubfrei ist; darauf achten, dass die Stabilität gewährleistet ist.
Die vier Plastikpfropfen (Abb. 5 Detail D) wieder in die Bohrungen stecken.
Die Verpackung muss vorschriftsmäßig entsorgt werden; im Besonderen muss Plastikmaterial sicher verwahrt werden, damit es nicht in die Hände von Kindern gelangt, für die es eine Erstickungsgefahr darstellt. Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss dieses von einem zugelassenen Spezialunternehmen entsorgt werden.
**ACHTUNG! Die Gurte dürfen nur durch Systeme ersetzt werden, die hinsichtlich der Zugkraft und dem Sicherheitsfaktor gleichwertig sind.**

### 2.3 UMWELTBEDINGUNGEN
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Raumbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:
**Betriebstemperatur:** zwischen + 5 °C und + 40 °C
**Relative Luftfeuchtigkeit**: zwischen 15% und 95%

### 2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN
**ACHTUNG! Bei Aufstellung, Montage und Installation sind die folgenden Vorschriften zu beachten:**
- **Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten**
- **Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft**
- **Lokale Bau- und Brandschutzordnung**
- **Gültige Unfallverhütungsvorschriften**
- **Gültige Bestimmungen elektrotechnischer Normen**

Nach dem Abladen des Gerätes dieses an gut belüfteter und ausgeleuchteter Stelle mit geeigneter Absaugung unter Einhaltung eines Mindestabstandes von **10** cm von der rechten Seitenwand und vom Boden bzw. von **80** cm von der linken Seitenwand aufstellen (Abb. 6).
**Diese Mindestabstände sind unerlässlich, um den Zugriff auf den Notschalter und die Ansaugung der Kühlungsluft an der Rückseite zu gewährleisten.**
**ACHTUNG! Im mittleren gelochten Bereich des rückseitigen Gehäuses (Abb.11) erfolgt die Luftabsaugung, die nicht behindert werden darf; darauf achten, dass keine dünnen Werkzeuge, Haare, Kleidungsstücke usw. durch die Öffnung mit dem Lüfterrad in Berührung kommen.**
Dann folgendermaßen vorgehen:
- Von den Außenpaneelen des Gerätes die Schutzfolie abziehen; dieser Vorgang hat langsam zu erfolgen, damit sich der gesamte Klebestoff löst.
Andernfalls die Klebestoffreste mit geeignetem Mittel, wie Kerosin oder Benzin, entfernen.
- Nachdem die vier Halbrundschrauben (Abb. 7 Detail A) am Geräteboden entfernt wurden, die vier Halterungen jeweils mit vier Schrauben und Unterlegscheiben (Abb. 7 Detail B) bei den Gewindebohrungen des Unterbaus montieren; nach Positionierung des Gerätes die Bremshebel (Abb. 7 Detail C) aller Rollen nach unten drücken, um den Ofen zu blockieren.
Eine eventuelle nicht von der Herstellerfirma produzierte Auflage muss die korrekte Stabilität des Geräts garantieren.
- Die einzelnen Elemente der gewählten Konfiguration müssen wie in Abbildung 8 gezeigt übereinandergestellt werden, in dem die vier Plastikpfropfen (Abb. 8 Detail D) von der Oberseite des unteren Moduls entfernt und die Halbrundschrauben (Detail 8 Abb. E) in die Bohrungen des oberen Moduls gesteckt werden.
- Einhängen der eventuellen Optionen der Halterung für die Produktablage von rechts (Abb.9 Detail D) oder links (Abb.9 Detail S), nachdem der Anschlag (Abb.9 Detail F) und die entsprechenden Knäufe (Abb.9 Detail G) vom Krümelblech ausgebaut und an der Halterung wieder montiert wurde.
- Montage der eventuellen Optionen für die Schwingtüren am Ein- und Auslauf, wie in der Abb. 34 für Laufrichtung von links nach rechts gezeigt. Für die entgegengesetzte Laufrichtung müssen die Schwingtüren spiegelbildlich montiert werden.
**ACHTUNG! Das Vorhängeschloss (Abb. 10 Detail H) an der vorderseitigen Tür muss stets vorhanden sein; die Schlüssel müssen abgezogen und von hierzu autorisiertem Personal aufbewahrt werden, um ein zufälliges Öffnen der vorderseitigen Tür zu verhindern, wodurch die Gefahr von schweren Verbrennungen und Unfällen durch die inneren Geräteteile entstehen würde.**
Von den zum Gebrauch des Gerätes autorisierten und geschulten Personen, muss zumindest eine bei Gerätebetrieb stets anwesend sein

und den Aufbewahrungsort der Schlüssel (in der Nähe des Gerätes) kennen, um die Tür in eventuell auftretenden Gefahrensituationen öffnen zu können. Sind mehrere Backkammern vorhanden, müssen die Schlüssel und die dazugehörigen Vorhängeschlösser unmissverständlich gekennzeichnet werden, um eine einwandfreie Zuordnung zu ermöglichen.

### 2.4.1 ELEKTROANSCHLUSS

**ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen elektrotechnischen Vorschriften durchgeführt werden.**
**Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.**
**Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.**
**Das Typenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.**

### 2.4.2 ELEKTROANSCHLUSS DER BACKKAMMER

**ACHTUNG! Für jede Backkammer muss ein vierpoliger Schalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht.**
ANMERKUNG: **Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in leicht zugänglicher Position befinden.**
Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert, die am Typenschild ersichtlich ist (Abb. 2) und normalerweise für eine Speisung von V400 3N 50Hz oder V230 3 50Hz vorgesehen ist.
- Montage des Steckers (Abb. 12).

**ACHTUNG! Überprüfen, dass sich die beim Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.**
**ANMERKUNG! Kontrollieren, ob die Drehrichtung der Richtung des Pfeils an der Geräterückseite entspricht (Abb. 11).**
**ACHTUNG! Überprüfen, dass die Laufrichtung des Förderbandes mit der in Abb. 27 gezeigten übereinstimmt (A = serienmäßig – B = auf Anfrage); die seitlichen hakenförmigen Enden dürfen niemals in die Anhakrichtung laufen, da einerseits das Band beschädigt wird und dies andererseits sehr gefährlich ist, da sich darin leicht Kleidungssäume, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen können.; um in die vorgesehene Laufrichtung zu drehen das unter Punkt 5.7.3 beschriebene Verfahren befolgen.**
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem mit einzubeziehen, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (Abb. 11 Detail W).
Sie ist mit dem Symbol gekennzeichnet .
Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% liegt.

### 2.4.3 ELEKTROVERBINDUNG MIT DEM LAN-NETZ (OPTION)

Die Verbindung mit dem LAN-Netz erfolgt mit Hilfe des Anschlusses der Abb. 14 Detail Q.

## 3 BETRIEB

### 3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

**ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, ist zu überprüfen, dass alle elektrischen Anschlüsse und die Erdung korrekt durchgeführt wurden;**
Vor der Inbetriebsetzung das Gerät wie unter Punkt 4.2 beschrieben reinigen.
**ACHTUNG! Vor jeder Inbetriebsetzung des Gerätes überprüfen, dass:**
**- alle am Gerät vorhandenen Schilder (Abb. 4) intakt und einwandfrei leserlich sind; ansonsten austauschen. Die Schutzvorrichtungen, Abdeckungen, Verschlüsse und Mehlsammelvorrichtungen präsent und funktionstüchtig sind.**
**- Eventuell beschädigte oder fehlende Komponenten müssen ausgetauscht und korrekt installiert werden, bevor der Gerät verwendet wird.**
**- Keine Fremdkörper am Förderband vorhanden sind.**
**- Der Arbeitsbereich bei nächtlicher Arbeit oder schlechter Sicht ausreichend beleuchtet ist.**
Bei kaltem Gerät wunschgemäß folgende Regulierungen vornehmen:
- die Höhe des Anschlages bei Förderbandende (Abb. 9 Detail F) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 9 Detail G).
- Die Höhe der beiden seitlichen regulierbaren Trennelemente (Abb. 10 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L). (Eventuelle Regelungen bei heißem Gerät müssen unter Verwendung geeigneter Unfallverhütungsausrüstung, wie entsprechende Schutzhandschuhe usw. nach Abschalten des Geräts durchgeführt werden.

**ANMERKUNG! Die Höhe der beiden Trennelemente muss so gering wie möglich sein, um den Heißluftverlust im Raum zu minimieren und Energie zu sparen.**
- Regelung des Luftdurchganges beim unteren und oberen Gebläse (für die Demontage siehe Punkt 4.2.1), indem die Schrauben gelockert (Abb. 13 Detail M), die gewünschte Einstellung vorgenommen und die Schrauben wieder festgezogen werden (die Herstellerfirma stellt die maximale Öffnung ein und bevor diese geändert wird, empfehlen wir, zuerst eine Änderung der Temperaturparameter und der Zeit am Steuerpaneel zu versuchen).

### 3.2 INBETRIEBSETZUNG

**ACHTUNG!**
**- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.**
**- Besonders darauf achten, dass Gliedmaßen, Haare, Armbänder, Ringe, Ausrüstungen, Kleidung usw. nicht mit den Bewegungsteilen in Berührung kommen oder daran hängen bleiben, denn trotz der langsamen Geschwindigkeit des Förderbandes besteht die Gefahr, mitgerissen und von der Bewegung des Förderbandes gequetscht zu werden.**
**- Im Besonderen erhitzen sich die Scheibe der vorderen Klappe, die seitlichen regelbaren Trennelemente und das Förderband während des Gerätebetriebes; sie dürfen keinesfalls berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden; bei Übereinanderstellung von mehreren Backkammern können sich die oberen erhitzen; die Außenteile nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.**
Die drei Parameter, die eingestellt werden müssen und den Backvorgang charakterisieren, sind: die Oberhitze, die Unterhitze und die Backzeit (Durchlaufzeit der Pizza in der Backkammer, direkt von der Förderbandgeschwindigkeit abhängig).
Es können bis zu 4 verschiedene Backprogramme gespeichert werden, die jederzeit abrufbar und/oder änderbar sind.
Unter den Sonderfunktionen finden wir: die Funktion "Timer", die eine programmierte Einschaltung des Gerätes zu verschiedenen Uhrzeiten für jeden Wochentag ermöglicht; die Funktion "Economy" oder Sparfunktion, die in Backpausen aktiviert wird; die Funktion "Lock", die bestimmte Operationen von einem Passwort abhängig machen, damit der Gebrauch des Gerätes auch nicht geschultem Personal ermöglicht wird.

**EINSTELLUNG DER SPRACHE:**
für die Einstellung der Sprache muss man gleichzeitig die Tasten "Pfeil nach links" und "Pfeil auf" drücken; dann die Sprache selektieren, indem man sich mit den Pfeiltasten auf und ab bewegt;
Zum Bestätigen OK drücken.
Die Zentrale kann auf die Temperaturangabe in Celsius-Graden oder Fahrenheitgraden eingestellt werden; für die Änderung der Einstellung siehe Punkt 5.10.

### 3.2.1 DER BILDSCHIRM (Abb. 28)

Zum Einschalten der Geräte den Schalter (Abb. 14 Detail N) auf die Position "1" verstellen.
Bei Einschaltung des Steuerpaneels wird nach einigen Sekunden das Logo des Herstellers ausgegeben; danach erscheint eine Bildschirmseite wie in Abb. 28 dargestellt.

**ANMERKUNG!**
**Falls der Pilznotschalter (Abb. 14 Detail O) gedrückt wurde, verbleibt dieser in der Sicherheitsposition und verhindert das erneute Einschalten des Geräts. Zum Rücksetzen im Gegenuhrzeigersinn drehen (Abb. 14 Detail O)**

1) Datum und Uhrzeit
2) Set-Point-Temperatur für Oberhitze
3) Arbeitsmodalität (manuell oder Programm)
4)Statusanzeige der Funktion Lock
5) Backzeit ( Durchlaufzeit der Pizza im Gerät)
6) Statusanzeige des Förderbandes
7) Statusanzeige der Funktion Economy

8) Statusanzeige der Funktion Timer
9) Set-Point-Temperatur für Unterhitze
10) Temperatur Unterhitze
11) Temperatur Oberhitze
Im oberen linken Bereich (weiß auf schwarz) das Datum und die Uhrzeit; ebenfalls oben, etwas weiter rechts die Anzeige der aktuellen Arbeitsmodalität (manuell oder nach Programm) und die Ikone des Vorhängeschlosses, die anzeigt, ob die Funktion Lock aktiviert oder deaktiviert ist.
Unmittelbar darunter wird der Bildschirm in zwei Bereiche halbiert. In der linken Hälfte finden wird die Temperaturdaten von Ober- und Unterhitze (sowohl Set-Point wie auch die effektive Temperatur). Die Ikone zur Darstellung der Widerstände für Ober- und Unterhitze erscheinen komplett schwarz, wenn der Widerstand tatsächlich aktiv ist. In der rechten Bildschirmhälfte variiert die Seite je nach der vorhandenen Situation, aber die Backzeit (Crossing Time) und die Ikone zur Darstellung des Förderbandes (in drei verschiedenen Situationen: in Bewegung, bei Stillstand, beim Backen oder beim Vorheizen) werden stets angezeigt.
Noch weiter unten: links das Logo des Herstellers, rechts zwei Anzeigen: eine für den Status des Timers und eine zur Anzeige, ob die Funktion "Economy" aktiviert oder deaktiviert ist.
Für eine eventuelle Kontrastregelung des Bildschirms siehe Punkt 5.11.

### 3.2.2 DIE TASTATUR (Abb. 29)

An der Seite des Monitors finden wir folgende Tasten, deren Benutzung in der Folge erklärt wird:
12) Pfeil-**auf**
13) Pfeil-**ab**
14) Pfeil nach **rechts**
15 )Pfeil nach **links**
16) Taste **OK**
17) Taste **Start/Stop**
18) Taste **Timer**
19) Taste **Economy**
20) Taste **Lock**
21) Programmiertaste **P**
22) Programmtaste **P1**
23) Programmtaste **P2**
24) Programmtaste **P3**
25) Programmtaste **P4**

### 3.2.3 EINSCHALTEN DES GERÄTES

Nach dem Einschalten und der einige Sekunden dauernden Anzeige des Logo des Herstellers wird direkt die Bildschirmseite von Abbildung 28 mit den Eingaben des zuletzt durchgeführten Backvorganges ausgegeben. Rechts ob sieht man die Arbeitsmodalität des letzten Backvorganges: manuell oder nach voreingegebenem Programm.
Soll der Backvorgang gestartet werden, drückt man die Taste "Start" (außer, wenn die maximal zulässige Abweichung zwischen Decken- und Bodenplatte angezeigt wird, hierzu siehe Abschnitt 3.2.18) und bestätigt mit OK; die Widerstände, das Förderband und das Lüfterrad im Geräteinneren starten. Am Monitor beginnt sich die Ikone des Förderbandes zu bewegen und es erscheinen Wellenlinien, die die Heizphase des Gerätes anzeigen; diese Ikone bleibt solange ersichtlich, bis die eingegebene Set-Point-Temperatur erreicht wird.
**ANMERKUNG! Die Temperaturen der Decken- und Bodenplatte sind durch einen Temperaturgang von 20° aneinander gebunden, um das Erreichen der Backtemperatur zu gewährleisten. Der Kunde kann die beiden Temperaturen auch voneinander trennen, aber außerhalb des Temperaturganges von 20° ist das Erreichen der eingestellten Temperaturen nicht mehr gewährleistet (siehe Punkt 3.2.18).**

### 3.2.4 EINGABE UND ÄNDERUNG DER BACKPARAMETER:

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*
Möchte man einen der drei Parameter ändern (Oberhitze, Unterhitze, Backzeit) ohne das Gerät zu starten, benutzt man die Pfeiltasten. Bei jedem Tastendruck: Pfeil nach links oder rechts ermöglichen die Anwahl (in Fettdruck) einer der drei Einstellungen.
Nach Anwahl der gewünschten Einstellung kann der entsprechende Wert mit den Pfeil auf und ab – Tasten geändert werden.
**ANMERKUNG! Oben beschriebener Vorgang kann auch während des Backvorganges erfolgen; in beiden Fällen wird bei einer Änderung der Werte eines allgemeines Programms, dieses beendet und automatisch auf die manuelle Funktion übergegangen.**

| | |
|---|---|
| - Maximale einstellbare Set-Point-Temperatur | 400 °C |
| - Minimale Backzeit | 2 Minuten |
| - Maximale Backzeit | 20 Minuten |

Der Getriebemotor des Förderbandes verfügt über eine Rücksteuerung der Umdrehungen, was eine gleichmäßige Durchlaufzeit unabhängig vom Gewicht auf dem Förderband garantiert.

### 3.2.5 AUSFÜHRUNG EINES DER 20 PROGRAMME

Befindet man sich beim Einschalten des Geräts im manuellen Modus oder in einem anderen als dem gewünschten Programm, genügt es die entsprechenden Tasten ( P1, P2, P3 oder P4) nach den folgenden Kriterien zu drücken:
durch kurzes Drücken wird das entsprechende Programm (1, 2, 3 oder 4) eingegeben; bei längerem Drücken erscheint ein Fenster, in dem eine weitere Taste gedrückt werden muss (innerhalb von 5 Sekunden, andernfalls wird nur die erste berücksichtigt), um die zweite Ziffer einzugeben; auf diese Weise können bis zu 20 verschiedene Programme selektiert werden (1, 2, 3, 4, 11, 12, 13,…,44);
die Daten des gewählten Programms erscheinen auf dem Bildschirm und der Backvorgang kann mit Hilfe der Taste Start begonnen werden (siehe Punkt 3.2.3)

### 3.2.6 EINGABE EINES PROGRAMMS

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*
Sollen die 3 Hauptdaten eines Backvorganges gespeichert werden (Oberhitze, Unterhitze, Backzeit), werden diese zuerst mit Hilfe der Pfeiltasten eingegeben (siehe Punkt 3.2.4) und dann die Taste "Programmierung" gedrückt, worauf folgende Frage am Bildschirm ausgegeben wird: Welches Programm soll gespeichert werden? Mit Hilfe der Tasten P1 P2 P3 oder P4 das gewünschte Programm gemäß der unter Punkt 3.2.5 beschriebenen Kriterien wählen.

### 3.2.7 ÄNDERUNG EINES PROGRAMMS

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*
Soll ein zuvor gespeichertes Programm geändert werden, muss es nach den Kriterien des Punkts 3.2.5 abgerufen werden; dann die Werte mit Hilfe der Pfeiltasten ändern. Sobald einer der drei Werte geändert wird, geht die Zentrale auf die manuelle Modalität über (es erscheint die Anzeige "manuell" rechts oben am Bildschirm). Zum Speichern der neuen Werte (wie schon unter Punkt 3.2.6 beschrieben) die Taste "Programmierung" drücken, worauf folgende Frage am Bildschirm ausgegeben wird: Welches Programm soll gespeichert werden? Mit Hilfe der Tasten P1 P2 P3 oder P4 das gewünschte Programm wählen.

### 3.2.8 FUNKTION DER TASTE LOCK:

Diese Funktion ermöglicht die Sperrung einiger Vorgänge aus Sicherheitsgründen:
Die deaktivierten Funktionen sind:
- Speicherung der Programme (in der Tat geschieht bei Drücken der Taste "Programmierung" gar nicht)
- Änderung der Backparameter während oder vor dem Backvorgang (es kann nur eines der gespeicherten Programme verwendet werden)
- Eingabe der Uhrzeit des Timers
Folgende Funktionen bleiben aktiv:
- Verwendung eines der 4 Programme
- Anwahl der Funktion "Economy"
- Aktivierung des "Timers" (eine Änderung der Uhrzeit ist jedoch nicht möglich)

### 3.2.9 AKTIVIERUNG DER FUNKTION "LOCK":

Für die Aktivierung oder Deaktivierung der Funktion " Lock" die entsprechende Taste drücken.
Sobald die Taste gedrückt wird, erscheint am Bildschirm die Aufforderung das geheime Passwort einzugeben, um die Aktivierung oder Deaktivierung des Timers durchzuführen (bei Auslieferung ist in der Zentrale die Ziffernfolge 1 1 1 1 als Passwort eingegeben).

**3.2.10 SPEICHERUNG DES PASSWORTS**
Für die Speicherung eines neuen Passworts muss die Taste "Lock" lange gedrückt werden; am Bildschirm erscheint die Aufforderung, das alte Passwort einzugeben (vier Sternchen kennzeichnen die Anzahl der Ziffern, die eingetippt werden müssen; verfügbar sind die Ziffern auf der Tastatur 1,2,3,4, )

**3.2.11 REGELUNG DES DATUMS UND DER UHRZEIT**
Zum Einstellen des Datums und der Uhrzeit gleichzeitig die „Pfeiltaste nach rechts" und die „Pfeiltaste nach links" drücken. Nachdem die Bestätigungsaufforderung mit OK bestätigt wurde, können mit den Pfeiltasten neue Werte für das Datum und die Uhrzeit eingegeben werden (Pfeil nach links und rechts: bewegen zwischen den einzelnen Feldern, Pfeil auf und ab: zum Ändern); am Ende OK drücken, um die Änderungen zu bestätigen.

**3.2.12 EINGABE DER EINSCHALTZEIT FÜR DEN TIMER**
*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist !!*
Die zeitgesteuerte Einschaltung des Geräts erfolgt durch Eingabe einer unterschiedlichen Einschaltzeit für jeden Wochentag.
Für die Eingabe der Einschaltstunde die Taste "Timer" drücken; rechts im Bildschirm erscheinen die Wochentage mit der jeweils zugeordneten Uhrzeit. Mit der Taste "Pfeil nach rechts" kann der Tag oder die Uhrzeit gewählt werden, die eingestellt werden soll; dann mit den Tasten "Pfeil auf" und "Pfeil ab" die gewünschte Ziffer eingeben.
Bei Aktivierung des Timers schaltet sich das Gerät bei der chronologisch ersten eingegebenen Uhrzeit für "ON" ein, die ab der Aktivierung eintritt.

**3.2.13 AKTIVIERUNG DES TIMERS**
Für die Aktivierung des Timers (nachdem die unter Punkt 3.2.12 beschriebenen Schritte durchgeführt wurden) die Taste Timer und in der Folge die Taste OK drücken, um die Aktivierung zu bestätigen .
Im linken Bereich des Bildschirm erscheint die Timerikone (blinkend), während rechts das Datum und die Uhrzeit der nächsten Einschaltung ausgegeben werden.
Diese Anzeige bleibt bei beleuchtetem Display cirka 1 Minute aktiv, danach erlischt die Displaybeleuchtung, auch wenn die Zentrale in Betrieb ist (die am Monitor ausgegebene Meldung bleibt trotz Erlöschen der Displaybeleuchtung leserlich).
Dieser Status bleibt bis zur eingegebenen Einschaltung erhalten.
Nach Ablauf der Zeit steuert die Zentrale zuerst die Einschaltung des Geräts (nachdem das Display beleuchtet wurde), signalisiert dann anhand eines akustischen Signals mit Unterbrechungen (für cirka eine Minute) die bevorstehende Einschaltung und gibt eine Anfrage zum Abbrechen des Timerverfahrens aus, die mit der Taste OK bestätigt werden kann. Wird die Taste OK nicht gedrückt, beginnt das Gerät die Heizphase nach Ablauf der Minute mit dem akustischen und visuellen Signal (wie unter Punkt 3.2.3 beschrieben).
**ACHTUNG! Der Tonalarm soll darauf hinweisen, dass das Gerät kurz vor der Einschaltung steht und jeder, der sich aus welchem Grund auch immer im Wirkungsbereich desselben befindet, auf Sicherheitsabstand gehen oder die Stromversorgung unterbrechen muss; über oben genannte Funktion und die damit zusammenhängenden Risiken müssen alle Personen informiert werden, die sich aus irgendeinem Grund in der Nähe des Gerätes befinden können, um die Personenschäden zu vermeiden.**
**ANMERKUNG!**
**- Falls der Bediener die Einschaltung des Gerätes bei aktiviertem Timer vor der programmierten Einschaltzeit forciert, wird am Bildschirm folgende Meldung ausgegeben: Timer aktiviert, programmierte Einschaltzeit xx,xx, OK drücken, um den Timer zu deaktivieren. Nach dem Drücken von "OK" ist das Gerät für die manuelle Einschaltung bereit.**
**- Kommt es bei aktiviertem Timer zu einem Stromausfall (Black-out), geht kein wichtiger Parameter verloren; grundlegend ist jedoch, dass die Stromversorgung vor dem Ablauf der Einschaltzeit wieder hergestellt ist.**
**- Nachdem das Gerät zur programmierten Zeit vom Timer eingeschaltet wurde, wird die Timer-Funktion automatisch deaktiviert.**

**3.2.14 FUNKTION ECONOMY**
Die Funktion "Economy" ermöglicht, dass das Gerät auf Temperatur gehalten wird, um Strom zu sparen. Diese Funktion erweist sich in Backpausen als ideal und erfolgt, indem die max. Leistung der Heizwiderstände für Oberhitze und Unterhitze verringert wird.

**3.2.15 AKTIVIERUNG DER FUNKTION ECONOMY:**
Für die Einstellung der Funktion Economy die Taste "Economy" drücken.
Bei abgeschaltetem Gerät kann man feststellen, dass die Funktion Economy aktiv ist, da am Bildschirm (rechts unten) die Meldung:" Economy on" ausgegeben wird; ist das Gerät hingegen in Betrieb oder schaltet sich gerade ein, erscheint eine „Sparbüchsen"-Ikone rechts im Bildschirm anstatt der Ikone des Förderbandes.

**3.2.16 ANZEIGE VON ALARMEN**
Am Bildschirm der Zentrale werden bei Funktionsstörungen drei Arten von Alarmen angezeigt.
1) Alarm Stillstand Förderband
2) Alarm Stillstand Flügelrad
3) Alarm Überschreitung der max. Sicherheitstemperatur
Bei Eintreten einer dieser Alarme signalisiert die Zentrale am Bildschirm die Art des aufgetretenen Alarms und sorgt für die Abschaltung des Gerätes.
Diese akustische und visuelle Signalisierung bleibt solange aktiv, bis die Taste STOP gedrückt wird. Die Alarmsignalisierung bleibt auch dann aktiv, wenn der Alarmauslöser nicht mehr besteht, zum Beispiel: liegt die Temperatur für einen Moment über der maximal vorgesehenen Grenze und nimmt dann wieder korrekte Werte an, ist der Alarm zwar beendet, aber am Monitor der Zentrale wird er weiterhin angezeigt und das Gerät bleibt solange abgeschaltet, bis es erneut gestartet wird. Dies soll dazu dienen, dass der Bediener auf jeden Fall auf die aufgetretene Störung hingewiesen wird, auch wenn sich bei Auftreten des Störfalles niemand in der Nähe des Gerätes befand.
Überdies: bei Auftreten eines Alarms schaltet sich das Gerät ab und die entsprechende Fehlermeldung bleibt am Bildschirm eingeblendet; bei Drücken der Taste "Stop" erscheint das Hauptmenü und die Fehlermeldung erlischt. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Störung beseitigt wurde: bei erneutem Starten des Gerätes erscheint die Fehlermeldung wiederum (falls die Störung noch vorhanden ist) und das Gerät schaltet sich wieder ab.
**ACHTUNG! Bei Funktionsstörungen oder Defekten des Geräts die Taste STOPP (Abb. 29 Detail 17) drücken und das Gerät spannungsfrei setzen, indem der Schalter (Abb. 14 Detail N) auf die Position "0" gedreht wird.**
**Das Gerät abkühlen lassen, den Kundendienst kontaktieren, der die Störung behebt, und kontrollieren, dass keine Komponente des Gerätes beschädigt ist.**
In einigen Arbeitsfällen kann es zur Blockierung und/oder Abschaltung des Gerätes aus folgenden Gründen kommen:
- Der Getriebemotor des Förderbandes ist mit einem elektrischen Schutzsystem ausgerüstet, das den Getriebemotor bei zu hoher Stromaufnahme stoppt.
- Der Motor der Lüftung ist mit einem Wärmeschutz ausgerüstet, der den Motor bei zu hoher Stromaufnahme stoppt; für ein erneutes Starten nach Behebung der Störung muss das Abkühlen des Motors abgewartet werden.
- Falls die Innentemperatur wegen eines Defektes die Höchstgrenze überschreitet, spricht der Sicherheitsthermostat an und blockiert den Betrieb des Gerätes; für die Rücksetzung des Gerätes die Schutzhaube des Sicherheitsthermostats (Abb. 14 Detail P) abschrauben und die darunter befindliche Taste drücken, die den Thermostat entriegelt; die Schutzhaube wieder anbringen, um eine Beschädigung des Thermostats und eine Beeinträchtigung des Gerätebetriebes zu vermeiden.
**ACHTUNG! Ist das Gerät bei erneutem Start noch immer defekt, erneut die Taste STOPP (Abb. 29 Detail 17) drücken und das Gerät spannungsfrei setzen, indem der Schalter (Abb. 14 Detail N) auf Position "0" gedreht wird; das Speisekabel aus der Steckdose ziehen und den Kundendienst kontaktieren.**

**3.2.17 IKONENBESCHREIBUNG**
ALARME Abbildung 30:
A Alarm Überschreitung der Höchsttemperatur
B Alarm Flügelrad
C Alarm Förderband

TIMER Abbildung 31
D Menü Aktivierung oder Einstellung des Timers
E Timer aktiviert

GERÄTESTATUS Abbildung 31
F Gerät abgeschaltet
G Gerät eingeschaltet, Heizphase
H Gerät eingeschaltet, Backphase
I Funktion Economy aktiviert

**3.2.18 BINDUNG DER SET-POINT-TEMPERATUREN VON DECKEN- UND BODENPLATTE**

Für eine gesteigerte Kontrolle und Sicherheit verfügt diese Zentrale über die Möglichkeit die Set-Point-Temperaturen der Decken- und Bodenplatte aneinander zu binden.
Wenn der Unterschied zwischen den beiden Temperaturen 20° C (36° F) erreicht (vom Bediener nicht änderbarer Parameter), wird rechts unter der Backdauer eine Meldung angezeigt, die auf das Erreichen der maximal zulässigen Abweichung zwischen den beiden Temperaturen hinweist (Abb.32).
Abb. 32 – Hinweis, dass die maximale Abweichung zwischen Decken- und Bodenplatte erreicht ist
Abb. 33 – Hinweis, dass die maximale Abweichung überschritten wurde.
An dieser Stelle stehen dem Bediener zwei Möglichkeiten zur Auswahl:
1) die Taste "OK" drücken, damit die Temperaturen von der Bindung gelöst werden;
2) die Pfeiltasten weiterhin normal benutzen.
Wird die Taste "OK" gedrückt, geht man auf die freie Modalität über, die Meldung erlischt und der Ofen kann auf traditionelle Weise benutzt werden.
Wird die Taste "OK" nicht gedrückt und verwendet man die „Pfeil ab" und „Pfeil auf"-Tasten, erlischt die Meldung erst, wenn die maximal zulässige Abweichung wieder erreicht wird; versucht man diese Abweichung zu überschreiten, verursacht dies das Steigen (das Senken) der einen Temperatur bzw. das gleichzeitige Steigen (Senken) der anderen Temperatur.
Wird die Taste "OK" gedrückt, um die Set-Point-Temperaturen voneinander zu lösen, erscheint eine Meldung des Typs Abb.33, um darauf hinzuweisen.
Nachdem die Start-Taste des Ofens gedrückt wurde, können die Temperaturen nicht mehr aneinander gebunden bzw. voneinander gelöst werden; dieser Vorgang ist nur bei abgeschaltetem Ofen zulässig.
Beide Hinweismeldungen zur Abweichung der Temperaturen erlöschen beim Starten des Ofens. Bei eingeschaltetem Ofen erscheint keine Kontrollmeldung und die beiden Set-Point-Temperaturen können aneinander gebunden oder voneinander unabhängig sein, je nachdem was bei abgeschaltetem Ofen eingestellt wurde. Beim Stoppen des Ofens kann man erneut wählen, ob die Temperaturen voneinander unabhängig oder aneinander gebunden sein sollen.
Die Kontrollmeldungen sind auch beim Wiederabrufen der Programme eingegeben;
Die Hinweismeldungen erlöschen bei abgeschaltetem Ofen, wenn die Backdauer geändert wird; sie erscheinen erneut, wenn die beiden Set-Point-Temperaturen geändert werden.
Drückt man "OK", um die beiden Temperaturen voneinander zu lösen und die Abweichung von 20° wird nicht überschritten, erlischt die Meldung und erscheint erst wieder, wenn die Temperaturabweichung überschritten wird.
Bei manueller und freier Betriebsweise mit "OK", stellt man die Temperaturen außerhalb der Abweichung ein, schaltet den Ofen ein, führt den Backvorgang durch und schaltet den Ofen wieder ab. Sind die Temperaturen außerhalb der zulässigen Abweichung, bleiben sie auch weiterhin so und die Hinweismeldung von Abbildung 32 erscheint;
Gleichermaßen gilt, wenn bei manueller Betriebsweise die Abweichung überschritten und die Zentrale abgeschalten wird. Wie oben;
Man speichert ein freies Programm, aber mit einer Abweichung von 20°. Bei Abruf und Starten des Programms bleiben die beiden Temperaturen aneinander gebunden;

**3.3 ANHALTEN**

Zum Anhalten des Geräts die Taste STOPP (Abb. 29 Detail 17) drücken und dieses spannungslos setzen, indem der Schalter (Abb. 14 Detail N) auf "0" positioniert wird.
**ACHTUNG! Belüftung und Förderbandbewegung bleiben nach Drücken der Taste STOPP noch zirka 12 Minuten lang aktiv, so dass die Temperatur allmählich absinken kann.**
**ACHTUNG! In einem Notfall das Gerät spannungslos setzen, indem der Pilznotschalter (Abb. 14 Detail O) gedrückt wird.**
**ANMERKUNG! Nachdem der Pilznotschalter gedrückt wurde, verbleibt dieser in der Sicherheitsposition, bis er nach Beseitigung des Notfalls durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn zurückgesetzt wird (Abb.14 Detail O)**

**3.4 GEBRAUCH**

Nach Eingabe der gewünschten Backparameter, das zu backende Produkt auf einer entsprechenden Auflage (drahtmaschiges Pizzablech usw.) vorbereiten und darauf achten, dass der gelochte Teil des drahtmaschigen Bleches nicht hervorragt; mit der Pizzaschaufel auf der Eingangsseite der Backkammer auf das Förderband legen; an der gegenüberliegenden Seite kommt das gebackene Produkt heraus.
Hat man keinerlei Erfahrung hinsichtlich der einzustellenden Temperaturen beginnt man den Backvorgang mit einer Temperatur von 310 °C (sowohl Ober- wie auch Unterhitze) und einer Backzeit von 4 Minuten; je nach dem Ergebnis der ersten Backprobe variiert man die Parameter, bis die für die jeweiligen Bedürfnisse idealen Einstellungen gefunden werden; zum Aufheizen sind cirka 30-35 Minuten erforderlich, , nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, kann mit dem Backen begonnen werden.
**ACHTUNG! Das Einlegen und die Entnahme des zu backenden Produktes muss unter Verwendung von entsprechenden Unfallverhütungsausrüstungen, wie Pizzaschaufeln usw. (Abb. 15 Detail O) und besonders vorsichtig erfolgen. Bei in Betrieb stehendem Gerät darf man sich aus keinem Grund den Bewegungsteilen nähern; jeder Vorgang darf nur bei abgeschaltetem Gerät erfolgen.**
Die Backphasen können durch die Scheibe der vorderen Tür beobachtet werden. Macht sich ein Eingriff am Produkt erforderlich (z.B. das Aufstechen von Blasen, die auf der Pizza entstehen können, mit einem Werkzeug) muss die Tür mit größter Vorsicht anhand des vorderseitigen Griffes (Abb. 15 Detail Q) geöffnet werden.
**ACHTUNG! Der Zugriff auf die Backkammer durch die Tür darf ausschließlich mit Werkzeugen erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass diese nicht am Förderband hängen bleiben und die Gliedmaßen nicht in das Innere der Backkammer hineinziehen können.**
**Gliedmaßen dürfen auf keinen Grund in das Innere der Backkammer gesteckt werden, da die Gefahr von Verbrennungen und von Hängen bleiben am Band besteht, wodurch man mitgerissen und von der Bandbewegung gequetscht werden könnte.**

**4 ORDENTLICHE WARTUNG**

**4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN**

**ACHTUNG! Vor den Wartungsarbeiten das Gerät stoppen, spannungslos setzen, indem der Drehknopf des Hauptsschalters (Abb. 14 Detail N) auf "0" positioniert wird und die Stromzufuhr unterbrechen, indem die außerhalb des Gerätes installierten Schalter abgeschaltet werden.**
**Die Arbeiten dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.**
**Alle Wartungsarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von Fachpersonal durchgeführt werden.**
**Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind bzw. zur Aussetzung von Gefahren.**

**4.2 REINIGUNG**

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Vorgänge durchgeführt wurden, ist für die Reinigung folgendermaßen vorzugehen:
Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste von allen Teilen entfernen, die während des Backvorganges entstehen können: einen feuchten Lappen oder

Schwamm verwenden, eventuell Seifenwasser, dann nachspülen und trocknen.
Alle Komponenten und das Innere der Backkammer entsprechend reinigen.
**ACHTUNG! Reinigen Sie den Garraum jeden Tag gründlich von eventuellen Fettrückständen, da diese explodieren könnten**
**ACHTUNG Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**
**Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Produkte nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.**
**Die Reinigung des Gerätes mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.**
**ANMERKUNG! Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind. Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder abreibenden Substanzen sowie Werkzeuge verwenden, die die Flächen beschädigen können; bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, dass keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände auf dem Förderband liegen bleiben.**

### 4.2.1 DEMONTAGE DER KOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 4.1 genannten Vorgänge folgendermaßen vorgehen, um Zugriff zu allen Teilen zu erhalten:
- Das Vorhängeschloss (Abb. 10 Detail H) entfernen, die Einhakvorrichtung (Abb. 10 Detail R) und die vordere Tür (Abb. 10 Detail S) öffnen.
- Das obere Gebläse herausziehen.
- Die zwei seitlichen regelbaren Trennelemente (Abb. 10 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L) heben.
- Den eventuell vorhandenen optionalen Produktabstellplatz (Abb. 9) herausziehen.
- Die rechte und linke Mehlsammelvorrichtung (Abb. 9 Detail T) herausziehen.
- Die Abdeckung an der Förderband-Verbindungsstelle (Abb. 16 Detail U) herausziehen, indem die Sperrschraube (Abb. 16 Detail X) gelöst wird.
- Das Förderband von der linken Seite her einige Zentimeter anheben und die Förderband-Verbindungsstelle (Abb. 16 Detail Z) herausziehen.
- Das Förderband von der linken Seite her herausziehen (Abb. 16).
- Das untere Gebläse herausziehen.
- Die erforderlichen Operationen durchführen.

### 4.2.2 MONTAGE DER KOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 4.1 genannten Vorgänge folgendermaßen vorgehen, um die Komponenten zu montieren:
- Das untere Gebläse einsetzen.
- Das Förderband von der linken Seite her einsetzten (Abb. 16) und in seinem Sitz positionieren, wobei überprüft werden muss, dass die Welle des Förderbandes und die Motorisierung ausgerichtet sind.
- Prüfen, dass die beiden metallischen Verbindungspunkte zueinander rechtwinkelig sind, eventuell die Bandwelle drehen, bis eine Rechtwinkeligkeit erreicht wird, um die Einfügung der zentralen Verbindungsstelle (Abb. 16 Detail Z) zu ermöglichen; das Förderband von der linken Seite her einige Zentimeter anheben und die zentrale Verbindungsstelle einführen.
- Prüfen, dass der Antrieb gleichmäßig erfolgt, die Abdeckung auf der Verbindungsstelle des Förderbandes (Abb. 16 Detail U) wieder anbringen und die Sperrschraube (Abb. 16 Detail X) festziehen.
- Die rechte und linke Mehlauffangvorrichtung (Abb. 9 Detail T) anbringen.
- Den eventuell vorhandenen optionalen Produktabstellplatz (Abb. 9) anbringen.
- Die seitlichen regelbaren Trennelemente in gewünschter Höhe positionieren.
- Das obere Gebläse einsetzen.
- Die vordere Tür (Abb. 10 Detail S) schließen; sollte die Tür nicht schließen, sind die beiden Gebläse nicht korrekt positioniert; in diesem Fall die Tür keinesfalls gewaltsam zumachen, sondern die Gebläse ganz einschieben und die Tür erneut schließen. Die Anhakvorrichtung (Abb. 10 Detail R) verriegeln und das Vorhängeschloss (Abb. 10 Detail H) anbringen und blockieren.

**ACHTUNG! Nicht vergessen, den Schlüssel aus dem Vorhängeschloss abzuziehen.**

### 4.3 STILLSTAND FÜR LÄNGERE ZEITRÄUME

Wird das Gerät für längere Zeit nicht benutzt:
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Den Raum periodisch lüften.
- Das Gerät reinigen, bevor es erneut benutzt wird.

## 5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

### 5.1 VOBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**ACHTUNG!**
**Vor den Wartungsarbeiten das Gerät anhalten, stets spannungslos setzen, indem der Schalter (Abb. 14 Detail N) auf “0” gestellt wird und die Stromzufuhr unterbrechen, indem das Stromkabel des Geräts aus der Steckdose gezogen wird.**

**Die Arbeiten dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.**
**Den Arbeitsbereich während der Wartung oder bei nächtlicher Arbeit bzw. schlechter Sicht entsprechend ausleuchten.**
**Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.**
**Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind bzw. zur Aussetzung von Gefahren.**
**ACHTUNG! Das Gerät muss periodisch (mindestens ein Mal pro Jahr) und immer dann, wenn Funktionsstörungen auftreten von einem Fachtechniker auf seinen Zustand hin überprüft werden.**

### 5.2 ZUGRIFF AUF DIE ELEKTROKOMPONENTEN

### 5.2.1 ÖFFNEN DER ELEKTROKOMPONENTENPLATTE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Öffnen der Elektrokomponentenplatte folgendermaßen vorgehen:
- Die vier Schrauben (Abb. 17 Detail V) entfernen.
- Den Kabelhaltestutzen (Abb. 22 Detail M) lockern.
- Die Elektrokomponentenplatte (Abb. 17 Detail Z) nach außen gleiten lassen, indem das Speisekabel (Abb. 11 Detail N) durch den Stutzen nach innen geführt wird.
- Die zwei Schrauben (Abb. 17 Detail Y) in die entsprechenden Bohrungen stecken und mit den beiden Schraubenmuttern (Abb. 17 Detail K) der Schrauben (Abb. 17 Detail J) blockieren.

### 5.2.2 AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN IM SCHALTSCHRANK

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen der Elektrokomponenten im Schaltschrank folgendermaßen vorgehen:
- Die Elektrokomponentenplatte gemäß dem Verfahren unter Punkt 5.2.1 öffnen.
- Die Komponente von der Stromversorgung trennen.
- Die Komponente austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschossen wird.
- Die Elektrokomponentenplatten gemäß dem Verfahren unter Punkt 5.2.3 schließen.

**ANMERKUNG! Falls die Elektronikplatine ausgewechselt wird, muss eine allgemeine Rücksetzung des Geräts durchgeführt werden, wie unter 5.14 beschrieben.**

### 5.2.3 SCHLIESSEN DER ELEKTROKOMPONENTENPLATTE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Schließen der Elektrokomponentenplatte folgendermaßen vorgehen:
- Die beiden Schraubenmuttern (Abb. 17 Detail K) entfernen und wieder auf der Schraube (Abb. 17 Detail J) positionieren.
- Die Elektrokomponentenplatte (Abb. 17 Detail Z) nach innen und das Kabel im Kabelhalterstutzen (Abb. 11 Detail N) nach außen gleiten lassen.
- Die Schrauben (Abb. 17 Detail V) montieren.
- Den Kabelhalterstutzen (fig.11 part.M) festmachen.

**ACHTUNG! Beim Gleiten und Positionieren bzw. Schließen der Elektrokomponentenplatte besonders darauf achten, dass die Drähte oder die Kapillare des Sicherheitsthermostates nicht abgerieben, eingeklemmt oder gequetscht werden.**

**5.2.4 AUSWECHSELN DER SICHERUNG**

Der Stromkreis ist mit einer Sicherung ausgestattet, welche bei Durchbrennen das Einschalten des Geräts und des LCD-Bildschirms verhindert. In einem solchen Fall des Zustand der Sicherung kontrollieren und diese gegebenenfalls auswechseln.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen für den Zugriff wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben öffnen.
- Die Sicherung herausnehmen (Abb. 17 Detail N), kontrollieren und gegebenenfalls durch eine neue Sicherung mit gleichwertigen Merkmalen ersetzen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.2.3. beschrieben schließen.

**5.3 AUSTAUCHEN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorgehen:

- Das seitliche regelbare Trennelement (Abb. 10 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L) entfernen.
- Den linken oberen Deckel (Abb. 18 Detail A) abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Die Isolierung entfernen und die beiden Schrauben (Abb. 19 Detail C), die den Thermostatsensor blockieren, lösen.
- Die hintere Platte (Abb. 19 Detail D) entfernen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden und den Thermostatsensor aus der Isolierung herausziehen.
- Die Elektrokomponentenplatte wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben öffnen.
- Die Abdeckung der Entriegeltaste entfernen und die Blockiermutter des Thermostats lösen (Abb. 14 Detail P).
- Die Steckverbindungen des Thermostats lösen.
- Den Thermostat mit dem entsprechenden Sensor austauschen und den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Die Elektrokomponentenplatte gemäß dem Verfahren unter Punkt 5.2.4. schließen.

**5.4 AUSTAUSCH DER THERMOELEMENTE**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen der Thermoelemente folgendermaßen vorgehen:

- Für das obere Thermoelement das seitliche regelbare Trennelement links (Abb. 10 Detail I) durch Lösen der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L) entfernen.
- Für das untere Thermoelement das Förderband gemäß dem unter Punkt 4.2.1. beschriebenen Verfahren entfernen.
- Den linken oberen oder unteren Deckel (Abb. 18 Detail A-W) durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen, um Zugriff auf das obere oder untere Thermoelement zuerhalten.
- Die Befestigungsmutter des Thermoelements (Abb. 19 Detail E) lösen.
- Die beiden Speisekabel des Thermoelements lösen.
- Das Thermoelement austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die korrekte Polarität der Verbinder beachten.
- Für die Remontage des Förderbandes das unter Punkt 4.2.2. beschriebene Verfahren befolgen.

**5.5 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen der Widerstände folgendermaßen vorgehen:

- Für die oberen Widerstände die seitlichen regelbaren Trennelement rechts und links (Abb. 10 Detail I) durch Lösen der Kugelgriffe (Abb. 10 Detail L) entfernen.
- Für die unteren Widerstände das Förderband gemäß dem unter Punkt 4.2.1. beschriebenen Verfahren entfernen.
- Die oberen und unteren Deckel entfernen (Abb. 18 Detail A-B-W-Z), indem die Befestigungsschrauben gelöst werden, um Zugriff auf die entsprechenden Widerstände zu erhalten.
- An beiden Seiten die Speisekabel der Widerstände abschließen;
- An beiden Seiten die Isolierung entfernen, wobei sie möglichst nicht beschädigt werden soll;
- Von der linken Seiten mit einem Steckschlüssel die Mutter (Abb. 19 Detail F) des Widerstandes entfernen, der ausgetauscht werden soll.
- Von der rechten Seite mit einem Schraubenzieher die Schrauben (Abb. 20 Detail G) entfernen und von dieser Seite her die Widerstandshalterungsplatte herausziehen.
- Bei der Remontage der neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die eventuell beschädigte Isolierung ersetzen, wobei zu beachten ist, dass sie die Elektrokontakte nicht erreicht.
- Für die Remontage des Förderbandes das unter Punkt 4.2.2. beschriebene Verfahren befolgen.

**5.6 AUSTAUSCH DES LCD-MONITORS BEIM STEUERPANEEL**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen des LCD-Monitors beim Steuerpaneel folgendermaßen vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben des Steuerpaneels (Abb. 21 Detail H) lösen.
- Die Verbinder des LCD-Monitors lösen.
- Die vier Muttern (Abb. 21 Detail I) entfernen und den LCD-Monitor austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden; für die Einstellung der Sprachen und Temperaturskalen siehe Punkt 5.10.

**5.7 AUSTAUSCH DER TASTATUR BEIM STEUERPANEEL**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen der Tastatur beim Steuerpaneel folgendermaßen vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben des Steuerpaneels (Abb. 21 Detail H) lösen.
- Die Verbinder des LCD-Monitors lösen.
- Auf einer Arbeitsfläche positionieren und die Tastatur vorsichtig ablösen..
- Die Steuerpaneelfläche sorgfältig reinigen.
- Prüfen, dass sich keine Schutzfolie am transparenten Teil der neuen Tastatur befindet, ansonsten muss diese abgezogen werden; die neue Tastatur aufkleben..
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.

**5.8 DEMONTAGE UND MONTAGE DES FÖRDERBANDES**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge für die Demontage und Montage des Förderbandes folgendermaßen vorgehen:

- Das Förderband aus der Backkammer ziehen, indem die unter Punkt 4.2.1 beschriebenen Operationen durchgeführt werden; das Band auf eine Arbeitsfläche mit einer langbackigen Zange legen.

**5.8.1 DEMONTAGE DES FÖRDERBANDES**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge für die Demontage des Förderbandes folgendermaßen vorgehen:

- Das Förderband so lange laufen lassen, bis die Verbindungsstelle mit den Röhren oben zentral positioniert ist.
- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 22).
- Mit der Zange die vier Verbindungsröhren seitlich entlang der Glieder gleiten lassen (Abb. 23).
- Die Verbindungsglieder aushaken.
- Die Spannung vom Bandende nehmen.
- Das Band herausziehen.

**5.8.2 MONTAGE DES FÖRDERBANDES**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge für die Montage des Förderbandes folgendermaßen vorgehen:

- Das Förderband von der gewünschte Seite her einführen und darauf achten, dass die Oberseite glatt bleibt und die seitlichen hakenförmigen Enden nicht in Anhakrichtung positioniert werden (Abb. 27).
- Die Bandenden der zentralen Oberseite nähern und aufmerksam prüfen, dass die Zahnräder am linken Ende und die Umlenkbuchsen am rechten Ende korrekt beim Förderband anhaken.

ANMERKUNG! **Die Umlenkbuchsen dürfen sich nie auf Höhe der Verbindungsstäbe befinden, und die beiden Räder am Ende müssen so ausgerichtet werden, wie in der Explosionszeichnung gezeigt.**

- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 22).
- Eines der seitlichen Verbindungsglieder nehmen und nachdem beobachtet wurde, wie die Bandenden montiert sind (Abb. 24) zuerst

die Außenseite und dann die Innenseite einhaken; eventuelle die Zange mit den langen Backen zu Hilfe nehmen.
- Beim Verbindungsglied an der gegenüberliegenden Seite gleichermaßen vorgehen.
- Die Zwischenteile einhaken (Abb. 25) und eventuelle verformte Verbindungsglieder mit der Zange gleichrichten.
- Die Röhren in die Glieder einfügen, in der Mitte der Verbindungsstelle positionieren und an den beiden Enden zusammendrücken (Abb. 26); kontrollieren, dass sie kein Spiel haben.
- Kontrollieren, dass das Band eben ist; eventuell verformte Bandteile gleichrichten.
- Den Druck vom Bandende nehmen.
- Manuell prüfen, ob das Band einwandfrei läuft.
- Das Band wieder in seinem Sitz im Inneren der Backkammer positionieren sowie alle anderen Komponenten, hierbei wie unter Punkte 4.2.2 beschrieben vorgehen.
**ACHTUNG! Kontrollieren, dass die Laufrichtung des Förderbandes mit der in Abb. 27 gezeigten übereinstimmt; die seitlichen hakenförmigen Enden dürfen niemals in die Anhakrichtung gerichtet sein, da einerseits das Förderband beschädigt wird und dies andererseits sehr gefährlich ist, da sich darin Kleidungssäume, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen können.**

**5.8.3 UMKEHRUNG DER DREHRICHTUNG DES FÖRDERBANDES**
- Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge für die Umkehrung der Drehrichtung des Förderbandes folgendermaßen vorgehen:
- Das Förderband wie unter Punkt 4.2.1 beschrieben aus der Backkammer nehmen, das Band wie unter Punkt 5.8.1 beschrieben demontieren, das Band in die gewünschte Richtung drehen und wie unter Punkt 5.8.2. beschrieben montieren.
- Die Elektrokomponentenplatte wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben öffnen.
- Die beiden Speisekabel beim Getriebemotor umkehren, damit wird die Drehrichtung des Getriebemotors umgekehrt.
- Die Elektrokomponentenplatte wie unter Punkt 5.2.3. beschrieben schließen.
- Die Etikette mit dem PFEIL der Drehrichtung ablösen (Abb. 4) und in umgekehrte Richtung wieder aufkleben.
**ACHTUNG! Kontrollieren, dass die Laufrichtung des Förderbandes mit der in Abb. 27 gezeigten übereinstimmt; die seitlichen hakenförmigen Enden dürfen niemals in die Anhakrichtung gerichtet sein, da einerseits das Förderband beschädigt wird und dies andererseits sehr gefährlich ist, da sich darin Kleidungssäume, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen können.**
**ACHTUNG! Um Quietschen zu vermeiden, das Band leicht mit einem für Lebensmittel zugelassenen Ölspray schmieren. Dazu das Öl bei ausgeschaltetem und abgekühltem Gerät außerhalb der Backkammer sparsam auf beide Bandseiten aufsprühen.**

**5.9 AUSTAUSCH DES GEHÄRTETEN GLASES**
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen des gehärteten Glases folgendermaßen vorgehen:
- Die Vordertür (Abb. 15 Detail Q) öffnen und die vier Befestigungsschrauben an der Platteninnenseite lösen.
- Die Innenplatte abnehmen und das gehärtete Glas austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**5.10 AUSTAUSCH DES MOTORS ODER DES BACKFLÜGELRADES**
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zum Austauschen des Motors oder des Backflügelrades folgendermaßen vorgehen:
- Die rückseitige Platte (Abb. 19 Detail D) abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Den Motor vom Stromnetz trennen.
- Die beiden Steinwollestreifen durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen Die Steinwollestreifen durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Isolierung zur Seite schieben und das hintere Paneel der Backkammer abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Auf einen Arbeitstisch legen, das schraubsichere Blech gleichrichten und die linke Schraube in der Mitte des Flügelrades entfernen.
- Das Flügelrad mit Hilfe einer Ausziehvorrichtung herausziehen.
**ANMERKUNG! Zum Lockern der linken Schraube muss diese im Uhrzeigersinn gedreht werden; das Lüfterrad kann ohne Ausziehvorrichtung nicht aus seinem Sitz genommen werden.**
- Soll nur das Lüfterrad ausgetauscht werden, bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Soll der Motor demontiert werden, die vier Muttern am Motorfuß lösen und diesen herausziehen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und besonders darauf achten, dass die Dichtung, die die Motorwelle berührt, korrekt montiert ist.
- Den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen und mit für hohe Temperaturen geeignetem Klebeband aus Aluminium isolieren.

**5.11 EINSTELLUNG DER TEMPERATUREN IN GRAD CELSIUS ODER GRAD FAHRENHEIT**
Die Zentrale kann auf die Temperaturangabe in Celsius-Graden oder Fahrenheit-Graden eingestellt werden. Beim Übergang von einer Einstellung auf die andere, erfolgt die effektive Änderung erst (nach der Verstellung des DIP-Schalters in die gewünschte Position), wenn irgendeine Taste gedrückt wird, d.h. bei der ersten Änderung auf der Bildschirmseite.
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge zur Einstellung folgendermaßen vorgehen:
- Die Befestigungsschrauben des Steuerpaneels (Abb. 21 Detail H) lösen.
- Den DIP-Switch (Abb. 21 Detail 3) am LCD-Monitor des Bedienpaneels je nach der gewünschten Temperaturanzeige auf OFF oder ON stellen:

| Nr.) | OFF | ON |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | Grad Celsius | Grad Fahrenheit |
| 4 | | |
| 5 | | |

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**5.12 REGELUNG DES BILDSCHIRMKONTRASTES**
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist für die Kontrastregelung des Bildschirmes folgendermaßen vorzugehen:
- Die Befestigungsschrauben des Steuerpaneel (Abb. 21 Detail H) lösen.
- Mit einem kleinen Schraubenzieher die Regelschraube (Abb. 21 Detail B) drehen, um den gewünschten Kontrast zu erzielen.
- Für die Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**5.13 AUSTAUSCH DES FÖRDERBAND-MITNEHMERSTIFTES**
Das Mitnehmen der Bandwelle erfolgt anhand eines Sicherheitsstiftes, der so kalibriert ist, dass er bei eventueller anomaler Zugkraft bricht.
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Stiftes folgendermaßen vorzugehen:
- Die Abdeckung an der Förderband-Verbindungsstelle (Abb. 16 Detail U) herausziehen, indem die Sperrschraube (Abb. 16 Detail X) gelöst wird.
- Die Bohrungen der Verbindungsstelle und der Bandwelle ausrichten und den gebrochenen Stift entnehmen.
- Den neuen Stift (Abb. 16 Detail S) einsetzen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
**ACHTUNG! Ausschließlich Original-Ersatzstifte verwenden, die aus einem speziellen Material sind, das den Bruch bei anomalen Belastungen garantiert.**
**Bei Verwendung von unterschiedlichem Material besteht große Gefahr, von den Drahtmaschen mitgezogen zu werden.**

**5.14 ALLGEMEINE RESET-PROZEDUR**
Falls Funktionsstörungen der Elektronik festgestellt werden, oder wenn eine der Elektronikplatinen ausgewechselt werden soll, empfiehlt es sich eine allgemeine Rücksetzung durchzuführen.
Auf das Parameter-Menü zugreifen, indem **gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten OK und Pfeil nach unten gedrückt werden** (Abb.29 Detail 13 und 10).

**Gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten Pfeil nach oben, unten und rechts drücken** (Abb.29 Detail 9, 10 und 11), dadurch wird ein allgemeiner Reset ausgelöst, der die Parameter auf die Defaultwerte zurücksetzt (es werden Beeps zur Bestätigung hörbar).
Ein Reset nullt auch die Uhr, und folglich muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

**5.15 ABBAU**
Bei Abbau des Gerätes oder der Ersatzteile müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Das Symbol einer durchgestrichenen, verfahrbaren Mülltonne weist darauf hin, dass Elektroteile innerhalb der Europäischen Union als Sondermüll entsorgt werden müssen. Diese Norm gilt für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile, die folglich nicht als Hausmüll in die normalen Behälter geworfen werden dürfen.

**6 LÄRMBELASTUNG**
Unter Beachtung der Vorschrift hinsichtlich der Lärmentwicklung von Maschinen vom 18. Januar 1991, wird bestätigt, dass dieses Gerät eine technische Arbeitsmaschine ist, die keinen Lärm verursacht und auch unter besonderen Arbeitsbedingungen den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

**7 ERSATZTEILKATALOG**
**Inhaltsverzeichnis der Tafeln:**
Taf. A Gesamtheit T75/E – T97/E.
Taf. B Schaltplan T75/E – T97/E.

**ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND**
Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:
- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

**ÍNDICE**



**NOTA:**
El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas: italiano, inglés, francés, alemán y español

**GARANTÍA**
**Normas y reglamentación**

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o dañada, sólo en caso de defecto del material o defecto de fabricación. **No cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, los equipos eléctricos, los accesorios y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus accesorios; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de ésta.**
La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

**ATENCIÓN**
Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

**NOTA:**
esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

**ESTIMADO CLIENTE**
Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.
Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.
Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

**¡ATENCIÓN!**

1 **Este manual concierne a su seguridad.**
2 **Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.**
3 **Guardar el presente manual con esmero para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.**
4. **La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.**
5 **Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido fabricado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Cualquier otro uso se considera impropio.**
6 **El aparato tiene que ser usado sólo por personas debidamente preparadas para ello.**
7 **Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.**
8 **El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.**
9 **Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.**
10 **Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.**

## 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por una cámara de cocción atravesada por una cinta que transporta el producto, que se cuece mediante chorros de aire calentado por resistencias eléctricas. La temperatura del cielo y la de la solera se pueden regular electrónicamente. Posee un termostato de seguridad y una puerta de batiente embisagrada en la parte inferior.

La estructura es de chapa de acero inoxidable tanto por dentro como por fuera, y la cinta transportadora de red del producto que se ha de cocer es de acero inoxidable.

Es posible apilar hasta tres cámaras de cocción, cada una de las cuales es totalmente independiente.

Las unidades de cocción se apoyan sobre cuatro soportes de acero montados sobre ruedas.

### 1.2 NORMAS APLICADAS

El aparato es conforme a las siguientes directivas:

- Directiva baja tensión 73/23, modificada por la directiva 93/68 CEE del 22/07/1993.
- Directiva compatibilidad electromagnética 89/336, modificada por las Directivas 92/31 del 15/05/1992 y 93/68 CEE del 22/07/1993.
- Directiva máquinas 89/392 CEE, modificada por la Directiva 91/368 CEE, 93/44 CEE y 93/68 CEE del 22/07/1993.

### 1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador ha de programar el aparato desde el cuadro de mandos situado en la parte frontal del aparato y ha de vigilarlo durante su funcionamiento.

La puerta con vidrio se encuentra en la parte frontal del aparato.

### 1.4 ACCESORIOS

Los accesorios previstos son:

- Soporte de estacionamiento del producto.
- Tarjeta GSM para la conexión en línea.
- Puertas basculantes de entrada-salida

### 1.5 DATOS TÉCNICOS (Véase TABLA 1)

### 1.6 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase fig. 1)

### 1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 2.

### 1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 4, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.

## 2 INSTALACIÓN

**NOTA: el fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriormente indicadas.**

### 2.1 ENVÍO Y TRANSPORTE

En general, el aparato se envía en cajas de cartón sujetadas con correas a un paleta de madera (fig. 3) y se ha de levantar por la parte indicada con las flechas.

### 2.2 ELEVACIÓN Y MOVIMIENTO

**NOTA: al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado.**

Tras quitar los cuatro tapones de plástico (fig. 5, ref. D), levantar el aparato, mediante ganchos, por los puntos indicados en la fig. 5 con un medio de carga normal (grúa puente, grúa, toro mecánico, etc.)

**¡ATENCIÓN! No transportar el aparato a mano.**

Colocar el aparato en un lugar higiénicamente adecuado, limpio, seco y sin polvo, y comprobar que quede bien estable.

Volver a colocar los cuatro tapones de plástico (fig. 5, ref. D) en los orificios.

El embalaje se debe eliminar según lo dispuesto por la normativa vigente; asegurarse de que los materiales de plástico se guarden en un lugar seguro para evitar peligros de asfixia, en particular para los niños. Al término de la vida del aparato, se debe eliminar en los puntos de recogida y reciclaje autorizados por la ley.

**¡ATENCIÓN! En lugar de bandas se pueden sustituir otros sistemas, pero han tener el mismo valor de tiro y nivel de seguridad.**

### 2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se aconseja respetar los siguientes valores:

**Temperatura de ejercicio:** + 5ºC ÷ +40ºC
**Humedad relativa** 15% ÷ 95%

### 2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

**¡ATENCIÓN! Durante la colocación, el montaje y la instalación se tienen que respetar las siguientes normas:**

**- Leyes y normas sobre la instalación de aparatos electrónicos.**
**- Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.**
**- Reglas locales de construcción y antiincendio.**
**- Prescripciones para la prevención de accidentes.**
**- Normativas electrotécnicas**

Tras descargar el aparato, éste tiene que colocarse en un lugar bien ventilado e iluminado con una aspiración adecuada y a una distancia mínima de **10** cm de la parte lateral derecha y del fondo y a **80** cm de la parte lateral izquierda (fig. 6).

**Estas distancias mínimas son indispensables para garantizar el acceso al pulsador de emergencia y asegurar la aspiración del aire de refrigeración desde la parte posterior.**

**¡ATENCIÓN! en la zona central con orificios del cárter posterior (fig.11) se efectúa la aspiración del aire y, por ello, no se debe obstruir; prestar atención en que herramientas delgadas, cabellos, prendas de vestir, etc. no entren en contacto con el ventilador a través de los orificios.**

Efectuar las siguientes operaciones:

- Quitar la película protectora de los paneles externos del aparato separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.

Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.

- Tras quitar los cuatro tornillos de cabeza redonda (fig. 7, ref. A) del fondo del aparato, montar los cuatro soportes mediante los tornillos y arandelas (fig. 7, ref. B) en los orificios roscados realizados en la base; una vez colocado el aparato en la posición correcta, bloquearlo apretando la palanca del freno (fig. 7, ref. C) de todas las ruedas.

En caso de que el aparato se apoye a un soporte no suministrado por el fabricante, éste debe ser adecuado para garantizar la perfecta estabilidad del aparato.

- Los elementos de la configuración seleccionada se han de apilar de la manera ilustrada en la figura 8; para ello, hay que quitar los 4 tapones de plástico (fig. 8, ref. D) de la parte superior del módulo inferior e introducir los tornillos de cabeza redonda (fig. E, ref. 8) del módulo superior en los correspondientes orificios.
- Montar el soporte de estacionamiento del producto (opcional) por el lado derecho (fig. 9, ref. D) o el izquierdo (fig. 9, ref. S), tras quitar el recogedor de harina y montar, en dicho soporte, el tope (fig. 9, ref. F) y los pomos (fig. 9, ref. G).
- Montar las puertas basculantes de entrada – salida (opcionales) de la manera ilustrada en la fig. 34 con el sentido de marcha de la cinta de izquierda a derecha; para el sentido de marcha opuesto, las puertas basculantes se han de montar de forma especular a la descrita.

**¡ATENCIÓN! La puerta delantera siempre tiene que estar cerrada con el candado (fig. 10, ref. H) y el personal debidamente habilitado ha de quitar las llaves de éste y guardarlas, para evitar que personas no autorizadas abran la puerta anterior y puedan sufrir quemaduras y accidentes producidos por los órganos internos.**

**De todas las personas habilitadas y calificadas para el uso del aparato, al menos una ha de encontrarse siempre presente cuando el aparato está funcionando; dicha persona ha de saber dónde están las llaves (cerca del aparato) para poder abrir la puerta en caso de que se produzcan situaciones de emergencia. Si existen varias cámaras de cocción, marcar de manera clara las llaves y los correspondientes candados para reconocerlos con facilidad.**

**2.4.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA**

**¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas electrotécnicas.**

**Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado en conformidad con las normas europeas EN.**

**Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el aparato se encuentre en posición "Off".**

**La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.**

**2.4.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN**

**¡ATENCIÓN! Para cada elemento de cocción hay que instalar un interruptor general cuadripolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa, que permitan desconectar cada uno de los aparatos de la red.**

**NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.**

La cámara de cocción se suministra con el voltaje solicitado que se indica en la chapa (fig. 2) y, normalmente, se encuentra preparada para una alimentación a 400 V 3N 50 Hz o 230 V 3N 50 Hz.

- Montaje del enchufe (fig. 12).

**¡ATENCIÓN! Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí.**

**NOTA! Controlar que el sentido de rotación sea el indicado por la flecha situada en la parte posterior del aparato (fig. 11).**

**<u>¡ATENCIÓN! Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 27 (A= de serie – B= bajo pedido). Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se enganchan ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc. Para invertir el sentido de marcha, efectuar las operaciones descritas en el punto 5.7.3.</u>**

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato (fig. 11, ref. W).

Está indicado con el símbolo .

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de ±10% del valor nominal.

**2.4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA RED LAN (OPCIONAL)**

La red LAN se conecta mediante la conexión indicada en la fig. 14, ref. Q.

**3 FUNCIONAMIENTO**

**3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL**

**¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha del aparato hay que controlar que todas las operaciones de conexión y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.**

Antes de la puesta en marcha, limpiar el aparato de la manera descrita en el punto 4.2.

**¡ATENCIÓN! Siempre que se ponga en marcha el aparato, hay que:**

**- Controlar que las etiquetas del aparato (fig. 4) estén en perfecto estado y sean legibles; en caso contrario, sustituirlas. Controlar también que las protecciones, las tapas, los cierres y los recogedores de harina estén bien montados y funcionen correctamente.**

**- Sustituir cualquier componente dañado; si falta algún componente, instalarlo.**

**- Controlar que no haya ningún objeto extraño en la cinta.**

**- Iluminar la zona de trabajo durante los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.**

Con el aparato frío, regular:

- La altura del tope al final de la cinta (fig. 9, ref. F) mediante los pomos (fig. 9, ref. G).

- La altura de los dos laterales regulables (fig. 10, ref. I) mediante los pomos (fig. 10, ref. L). Las regulaciones con el aparato caliente se han de efectuar usando medios de protección (por ejemplo, guantes) tras apagar el aparato.

**NOTA: La altura de las dos laterales debe ser la menor posible para reducir al mínimo la dispersión de aire caliente en el ambiente y ahorrar energía.**

- Sección de paso del aire en los sopladores superior e inferior (para desmontarlos, véase el punto 4.2.1). Aflojar los tornillos (fig. 13, ref. M), regular de la forma deseada y apretar los tornillos. El aparato sale regulado de fábrica con la sección de paso máxima: antes de modificarla, se aconseja cambiar los parámetros de temperatura y tiempo en el cuadro de mandos.

**3.2 PUESTA EN MARCHA**

**¡ATENCIÓN!**

**- No permitir que las personas no autorizadas se acerquen al aparato.**

**<u>- Prestar mucha atención a extremidades, cabello, pulseras, anillos, prendas o partes de ellas para que no toquen los órganos en movimiento ya que, a pesar de la baja velocidad de la cinta transportadora, existe el peligro de quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la misma.</u>**

**- El vidrio de la puerta anterior, los laterales regulables y la cinta transportadora se calientan durante el funcionamiento del aparato; no tocarlos ya que existe el peligro de quemarse;al sobreponer varias cámaras, las superiores se pueden calentarse; no tocar las partes externas para no quemarse.**

Los tres parámetros programables que caracterizan la cocción son: la temperatura del cielo, la temperatura de la solera y el tiempo de cocción (el tiempo que tarda la pizza en atravesar la cámara de cocción, que depende directamente de la velocidad de la cinta transportadora).

Es posible memorizar hasta 4 programas de cocción diferentes, que se pueden activar o modificar en cualquier momento.

Algunas de las funciones disponibles son: función "Timer", temporizador, que permite programar la activación del aparato con diferentes horarios para cada día de la semana; la función "Economy", o ahorro energético, que se ha de activar cuando se produzcan pausas durante la cocción; la función "Lock", con la cual se permite acceder a una serie de operaciones sólo mediante una contraseña; de esta manera, cualquier persona, incluso si no está instruida, puede utilizar el aparato ya que las funciones importantes quedan inaccesibles.

**PROGRAMACIÓN DEL IDIOMA:**

para programar el idioma es necesario pulsar simultáneamente las teclas flecha a la izquierda y flecha hacia arriba y, luego, seleccionar el idioma deseado moviéndose con las teclas flecha hacia arriba y flecha hacia abajo;

pulsar ACEPTAR para confirmar

La centralita se puede programar para indicar la temperatura en grados Centígrados o grados Fahrenheit; para cambiar la programación, consultar el punto 5.10.

**3.2.1 PANTALLA (fig. 28)**

El aparato se pone en marcha girando el interruptor hasta la posición "1" (fig. 14, ref. N).

Al poner en marcha el cuadro de mandos, tras visualizar el logotipo del fabricante durante algunos segundos, aparece una pantalla como la ilustrada en la fig. 28.

**<u>¡NOTA! Si se ha accionado el pulsador de emergencia (fig. 14, ref. O) éste permanece en posición de seguridad e impide la puesta en marcha del aparato; para su desbloqueo, girarlo hacia la izquierda (fig. 14, ref. O)</u>**

1) Fecha y hora.
2) Temperatura del cielo configurada.
3) Modalidad de trabajo (manual o programa).
4) Indicación del estado de la función Lock.
5) Tiempo de cocción (tiempo que tarda en atravesar la pizza por el aparato).
6) Indicación del estado de la cinta.
7) Indicación del estado de la función Economy.
8) Indicación del estado de la función Timer.
9) Temperatura de la solera configurada.
10) Temperatura de la solera.
11) Temperatura del cielo.

En la parte superior izquierda (blanco sobre negro), se visualizan la fecha y la hora; también en la parte superior, pero un poco más a la derecha, se visualizan la modalidad de trabajo actual (manual o programa) y el icono del candado, que indica si la función Lock se encuentra activada o no.

Inmediatamente después, más abajo, hay dos zonas diferentes. En la mitad izquierda, se visualizan las temperaturas del cielo y de la solera, tanto las programadas como las reales. El icono que representa las resistencias del cielo y el de la solera aparecen totalmente de color negro cuando las resistencias se ha activado efectivamente. En la mitad derecha de la pantalla, las ventanas varían en función de la situación en que se encuentra, pero, en general, siempre se visualizan el tiempo de cocción (crossing time) y el icono que representa la cinta (en las tres situaciones diferentes: en movimiento, parada y en cocción o precalentamiento).
Más abajo, a la izquierda del logotipo del fabricante, aparecen dos indicaciones a la derecha: la que indica el estado del temporizador y la que indica la activación o no de la función "Economy".
Para regular el contraste de la pantalla, consultar el punto 5.11.

**3.2.2 TECLADO (fig. 29)**
Las teclas que se encuentran al lado de la pantalla, cuyo uso se ilustra más adelante, son las siguientes:
12) Tecla flecha **arriba**
13) Tecla flecha **abajo**
14) Tecla flecha a la **derecha**
15 )Tecla flecha a la **izquierda**
16) Tecla **OK**
17) Tecla **Start/Stop**
18) Tecla **Timer**
19) Tecla **Economy**
20) Tecla **Lock**
21) Tecla programación **P**
22) Tecla programa **P1**
23) Tecla programa **P2**
24) Tecla programa **P3**
25) Tecla programa **P4**

**3.2.3 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO**
Al poner en marcha el aparato, tras visualizar el logotipo del fabricante durante algunos segundos, se accede directamente a la pantalla ilustrada en la figura 28, en la cual se visualizan las configuraciones de la última cocción efectuada. En la parte superior derecha se indica la modalidad de la cocción precedente: manual o según uno de los programas configurados.
Si se desea activar la cocción, pulsar la tecla "Start"(salvo que no exista la indicación de descarte máximo permitido entre el cielo y la solera, para ello consultar el párrafo 3.2.18): en la pantalla se visualiza una solicitud de OK, y, sucesivamente, la cinta y el ventilador interno se activan. En la pantalla, el icono que representa la cinta empieza a moverse y aparecen unas líneas ondeadas que representan las fases de calentamiento del aparato; dicho icono permanece en la pantalla hasta que el aparato alcanza la temperatura configurada.
**NOTA: Las temperaturas del cielo y la solera están vinculadas entre sí con un rango de 20° para garantizar que se alcancen las temperaturas de cocción. Es posible desvincular ambas temperaturas a discreción del operador, pero fuera del rango de 20° no se garantiza que se alcancen las temperaturas programadas (véase punto 3.2.18).**

**3.2.4 CONFIGURACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN:**
*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*
Si no se desea activar el aparato sino que se desea cambiar la configuración de uno de los tres parámetros (temperatura del cielo, temperatura de la solera y tiempo de cocción), se han de utilizar las teclas flecha. Cada vez que se pulsan la tecla flecha a la izquierda o la tecla flecha a la derecha, se selecciona (en negrita) una de las tres magnitudes.
Tras seleccionar la magnitud deseada, mediante las teclas flechas arriba o abajo se puede modificar el valor.
**NOTA: la operación descrita anteriormente se puede efectuar incluso durante la cocción; en ambos casos, cuando se está en un programa genérico y se modifica uno de los valores, se sale automáticamente del programa y se accede a la función manual.**
- Temperatura máxima que se puede programar 400 °C.
- Tiempo mínimo de cocción que se puede programar 2 minutos.
- Tiempo máximo de cocción que se puede programar 20 minutos.

El motorreductor de la cinta transportadora posee un retrocontrol de revoluciones que, independientemente del peso presente en la cinta, garantiza que el tiempo de paso sea uniforme.

**3.2.5 EJECUCIÓN DE UNO DE LOS 20 PROGRAMAS**
Si, al poner en marcha el aparato, éste se encuentra en "manual" o en otro programa diferente al que se desea usar, pulsar las teclas, ( P1, P2, P3 o P4) según el siguiente criterio para cambiarlo:
si se pulsa brevemente se configura el programa correspondiente (1,2,3 o 4); si se pulsa durante más tiempo aparece una ventana en la que se debe pulsar otra tecla (se debe pulsar en un plazo de 5 segundos, en caso contrario sólo se considera la primera) para introducir la segunda cifra; con este criterio se pueden seleccionar 20 programas diferentes (1,2,3,4,11,1213,…,44);
en la pantalla aparecen los datos del programa seleccionado, y, luego, si se desea iniciar la cocción, hay que pulsar la tecla Start (véase punto 3.2.3).

**3.2.6 CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA**
*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*
Cuando se desea memorizar los 3 datos característicos de una cocción (temperatura del cielo, temperatura de la solera y temperatura de cocción), tras programarlos de la manera deseada mediante las teclas flecha (véase punto 3.2.4), pulsar la tecla "Programación". En la pantalla se visualiza la pregunta: ¿qué programa se desea memorizar? Seleccionar el programa mediante las teclas P1, P2, P3 o P4 según el criterio explicado en el punto 3.2.5.

**3.2.7 MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA**
*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*
Si se desea modificar un programa memorizado precedentemente, es necesario visualizarlo según el criterio explicado en el punto 3.2.5, y, luego, modificar los valores mediante las teclas flecha. Cuando se modifica uno de los tres valores, la centralita pasa a la modalidad manual (aparece la palabra "manual" en la parte superior derecha de la pantalla). Para memorizar los valores nuevos (como ya se ha descrito en el punto 3.2.6) pulsar la tecla ""Programación". En la pantalla se visualiza la pregunta: ¿qué programa se desea memorizar? Seleccionar el programa mediante las teclas P1, P2, P3 o P4.

**3.2.8 FUNCIÓN DE LA TECLA LOCK**
Esta función permite bloquear, como medida de seguridad, algunas operaciones:
Las funciones que se inhabilitan son:
- Memorización de los programas (al pulsar la tecla "Programación" no produce ningún efecto).
- Variación de los parámetros de cocción durante o después de la cocción (es posible utilizar sólo uno de los programas memorizados).
- Configuración del horario del timer.
Las funciones que se encuentran habilitadas son:
- Uso de uno de los 4 programas
- Selección de la función "Economy".
- Activación del "Timer" (no es posible modificar el horario del Timer).

**3.2.9 ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE "LOCK"**
Para activar o desactivar la función "Lock", pulsar la tecla correspondiente.
Tras pulsar la tecla, en la pantalla se visualiza un mensaje que invita a introducir la contraseña, necesaria para activar o desactivar el timer (en el momento de su entrega, la contraseña de la centralita es 1 1 1 1).

**3.2.10 MEMORIZACIÓN DE LA CONTRASEÑA**
Para memorizar una nueva contraseña, es necesario mantener pulsada por un rato la tecla "Lock". En la pantalla, se visualiza un mensaje en el que se pide la vieja contraseña (cuatro asteriscos indican el número de cifras que se han de introducir; las cifras son las disponibles en el teclado 1, 2, 3 y 4).

**3.2.11 REGULACIÓN DE LA FECHA Y HORA**
Para regular la fecha y la hora, es necesario pulsar simultáneamente las teclas flecha a la derecha y flecha a la izquierda. Tras confirmar pulsando la tecla OK, es posible modificar la fecha y la hora pulsando las teclas flecha (izquierda y derecha para desplazarse de un

valor a otro, arriba y abajo para cambiarlos). Al terminar la operación, pulsar la tecla OK para confirmar las modificaciones.

**3.2.12 CONFIGURACIÓN DE LOS HORARIOS DE PUESTA EN MARCHA EN EL TIMER**

*Sólo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock.*

Es posible decidir la puesta en marcha temporizada del aparato configurando un horario de puesta en marcha diferente para cada día de la semana.

Para programar la hora de puesta en marcha pulsar la tecla "Timer". En la parte derecha de la pantalla se visualizan los días de la semana con un horario asociado a cada día. Mediante la tecla flecha a la derecha se puede seleccionar el día o la hora que se desea configurar y, sucesivamente, mediante las teclas arriba o abajo se puede configurar el valor deseado.

Cuando se activa el timer, el aparato se pone en marcha según el primer horario configurado "ON" que cronológicamente encontrará desde el momento de su activación.

**3.2.13 ACTIVACIÓN DEL TIMER**

Para activar el timer (tras efectuar las operaciones descritas en el punto 3.2.12), pulsar la tecla timer, y, luego, la tecla OK que confirma la activación.

A la izquierda de la pantalla, se visualiza el icono del timer (parpadeante), y, a la derecha, se visualiza la fecha y hora de la próxima puesta en marcha.

Esta visualización permanece con la pantalla retroiluminada durante 1 minuto; luego, se apaga la retroiluminación, pero la centralita permanece activa (el mensaje en la pantalla siempre se puede ver a pesar de que la lámpara de retroiluminación se haya apagado).

El aparato se mantendrá en esta situación hasta la hora de puesta en marcha.

Cuando ha transcurrido el tiempo, la centralita, antes de poner en marcha el aparato, enciende la pantalla, indica mediante una señal acústica intermitente (aproximadamente un minuto) la inminente puesta en marcha del aparato y visualiza un mensaje en el que se propone si se desea abandonar el timer pulsando la tecla OK. Si no se pulsa la tecla OK, transcurrido el minuto de señalización acústica y visual, el aparato se pone en marcha tal como se ha descrito en el punto 3.2.3 con la fase de precalentamiento.

**¡ATENCIÓN! La alarma sonora sirve para señalar que el aparato se va a poner en marcha; por lo tanto, todas las personas que se encuentren en el radio de acción de la misma tendrán que desplazarse hasta la distancia de seguridad o se tendrá que desconectar la alimentación eléctrica; todas las personas que se encuentren cerca de la máquina han de conocer dicha función y su peligro para evitar posibles daños físicos.**

**NOTA:**

**- Si el operador fuerza la puesta en marcha del aparato cuando el timer está activado, antes de que se alcance el horario programado, en la pantalla aparece: Timer activado hora de puesta en marcha programada xx,xx pulsar OK para desactivar el timer. Tras pulsar la tecla "OK", el aparato se encuentra listo para la puesta en marcha manual.**

**- Si se produce una interrupción de la energía eléctrica con el timer activado (apagón), no se produce ningún cambio, lo importante es que la energía eléctrica se restablezca antes de que se alcance la hora de puesta en marcha.**

**- Una vez que el aparato se ha activado según el horario programado en el timer, la función se inhabilita automáticamente.**

**3.2.14 FUNCIÓN ECONOMY**

La función "Economy" permite reducir el consumo de energía eléctrica y mantener el aparato caliente. Esta función es ideal para las pausas que se producen durante la cocción y se obtiene limitando la potencia máxima que suministran las resistencias del cielo y la solera.

**3.2.15 ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN ECONOMY:**

Para activar la función Economy hay que pulsar la tecla "Economy".

Si el aparato está apagado, se puede ver si la función Economy está activada ya que en la pantalla (parte inferior derecha) se visualiza: "Economy on". Si el aparato ya está funcionando, al momento de activarse la función, en la parte derecha de la pantalla, en lugar del icono de la cinta, se visualiza un icono que representa una hucha.

**3.2.16 VISUALIZACIÓN DE LAS ALARMAS**

En la pantalla de la centralita, si se produce una anomalía importante, se pueden visualizar tres tipos de alarmas.

1) Alarma de cinta parada
2) Alarma de ventilador parado
3) Alarma de superación de la temperatura máxima de seguridad

Cuando se produce una de estas alarmas, la centralita indica en la pantalla el tipo de alarma que se ha producido y apaga el aparato.

La señalización, acústica o visual, permanece hasta que se pulsa la tecla STOP. La señalización de alarma permanece incluso si efectivamente ha cesado la condición de alarma. Por ejemplo, si la temperatura supera por un momento el umbral máximo previsto, pero, después, vuelve a los valores correctos, la alarma cesa, pero, en la pantalla de la centralita, sigue visualizándose la alarma y el aparato permanece apagado hasta que se vuelve a poner en marcha. Esta operación sirve para que el operador se dé cuenta de que se ha producido una anomalía si no estaba cerca del aparato cuando se había producido.

Además, cuando se produce una anomalía, el aparato se apaga y, en la pantalla, se visualiza la indicación correspondiente; si se pulsa la tecla "Stop", se accede a la pantalla inicial y la alarma desaparece de la pantalla, pero esto no significa que no exista una anomalía. De hecho, cuando se vuelve a pulsar la tecla "Start, si la anomalía persiste, está se indicará nuevamente en la pantalla y el aparato se apagará.

**¡ATENCIÓN! En caso de mal funcionamiento o avería del aparato, pulsar la tecla STOP (fig. 29, ref. 17) y quitar la tensión girando el interruptor hasta la posición "0" (fig. 14, ref. N).**

**Dejar que el aparato se enfríe y ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para que elimine la causa de la avería y controle que no se haya dañado ningún componente.**

En algunos casos de trabajo, puede producirse el bloqueo y/o el apagado del aparato, debido a las siguientes causas:

- El motorreductor de la cinta transportadora posee un sistema de protecciones eléctricas que, en caso de excesiva absorción, detiene el motorreductor.
- El motor del ventilador posee una protección térmica que, en caso de excesiva absorción, detiene el motor; para volver a ponerlo en marcha, se ha de eliminar la causa de la avería y esperar a que el motor se enfríe.
- Si la temperatura interior supera el umbral máximo debido a una anomalía, interviene automáticamente el termostato de seguridad que bloquea el funcionamiento del aparato; para restablecer el funcionamiento del aparato se ha de desenroscar el capuchón de protección del termostato de seguridad (fig. 14, ref. P) y presionar el pulsador situado en la parte inferior para rearmar el termostato; volver a colocar el capuchón de protección para evitar que el termostato se deteriore y perjudique el funcionamiento del aparato.

**¡ATENCIÓN! Si, tras poner en marcha el aparato, aún se encuentra averiado, pulsar de nuevo la tecla STOP (fig. 29, ref. 17), quitar la tensión girando el interruptor (fig.14, ref. N) hasta la posición "0", desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente y solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica especializado.**

**3.2.17 ICONOS**

ALARMAS figura 30:
A Alarma de superación de la temperatura máxima
B Alarma del ventilador.
C Alarma de la cinta

TIMER figura 31
D Menú de puesta en marcha o configuración del timer.
E Timer activado

ESTADO DEL APARATO figura 31
F Aparato apagado
G Aparato encendido, fase de calentamiento.
H Aparato encendido, en cocción.
I Función Economy activada.

**3.2.18 VÍNCULO PARA TEMPERATURAS PROGRAMADAS PARA CIELO - SOLERA**

Para un mayor control y seguridad, en esta centralita se ofrece la posibilidad de vincular entre sí, las temperaturas programadas del cielo y la solera.

Cuando la diferencia de las dos temperaturas alcanza los 20° C (36° F), parámetro que el usuario no puede modificar, se visualiza, a la derecha, debajo de la duración del tiempo de cocción, un mensaje que indica que se ha alcanzado el descarte máximo admisible entre las dos (Fig. 32).
Fig. 32 – Aviso de que se ha alcanzado el descarte máximo cielo - solera
Fig. 33 – Aviso de que el horno se encuentra fuera del descarte máximo
Llegados a este punto, el usuario tiene dos posibilidades:
1) pulsar la tecla "OK" para liberar las temperaturas del vínculo;
2) continuar utilizando normalmente las teclas de flecha.
Si se pulsa la tecla "OK" se accede a la modalidad libre, el mensaje desaparece y se podrá utilizar el horno de la manera tradicional.
Si no se pulsa la tecla "OK" y se pulsan las teclas de flecha arriba – flecha abajo, el mensaje sólo desaparece si se entra dentro de la diferencia máxima permitida; si se intenta sobrepasar dicha diferencia, un aumento (disminución) de una de ellas provocará un aumento (disminución) simultáneo de la otra.
Cuando se pulsa la tecla "OK" para liberar las temperaturas de programación del vínculo, se visualiza un mensaje como el indicado en la fig. 33 para señalar que se debe prestar atención.
Tras poner en marcha el horno, no se permite introducir o quitar vínculos de temperatura; esta operación sólo se permite con el horno apagado.
Los dos mensajes de aviso sobre el descarte entre las temperaturas desaparecen al poner en marcha el horno. Con el horno en marcha no se visualiza ningún mensaje de control y las dos temperaturas programadas pueden ser vinculadas o libres en función de lo que se haya configurado con el horno apagado. Al parar el horno es posible seleccionar nuevamente la opción entre temperaturas libres o vinculadas.
Los mensajes de control también se han insertado cuando se accionan los programas;
Los mensajes de aviso desaparecen, con el horno apagado, cuando se modifica el tiempo de cocción pero vuelven a aparecer cuando se vuelve a modificar las dos temperaturas de programación.
Si se pulsa "OK" para liberar las dos temperaturas, pero se permanece en el rango de 20°, el mensaje desaparece y luego vuelve a aparecer si se supera dicho rango.
En modalidad manual y libre, mediante la tecla "OK" se regula el fuera rango, se enciende el horno, se efectúa la cocción y se apaga el horno. Si las temperaturas se encuentran fuera de rango, permanecen fuera de rango y se visualiza el mensaje de aviso indicado en la fig. 32;
Lo mismo sucede en modalidad manual, fuera de rango, y se apaga la centralita. Como descrito anteriormente;
Se memoriza un programa liberado pero con un descarte de 20°. Cuando se vuelve a accionar y se pone en marcha, las dos temperaturas permanecen vinculadas.

### 3.3 DETENCIÓN

Para detener el aparato, pulsar la tecla STOP (fig.29, ref.17) y quitar la tensión girando el interruptor hasta la posición "0"(fig. 14, ref. N).
**¡ATENCIÓN! Tras pulsar la tecla STOP, la ventilación y la cinta continúan funcionando durante 12 minutos para permitir que la temperatura disminuya paulatinamente.**
**¡ATENCIÓN! En caso de emergencia, quitar la tensión accionando el pulsador de emergencia (fig. 14, ref. O).**
**<u>¡NOTA! Si se ha accionado el pulsador de emergencia, éste permanece en posición de seguridad hasta que, terminada la emergencia, se desbloquea girándolo hacia la izquierda (fig. 14, ref. O)</u>**

### 3.4 USO

Tras configurar los parámetros de cocción deseados, preparar el producto que se ha de cocer en un soporte adecuado (rejilla portapizza) controlando que no salga por la parte perforada de la rejilla. Con una pala, colocarlo sobre la cinta transportadora por el lado de entrada a la cámara de cocción. Cuando esté listo, saldrá por la parte opuesta.
Si no se conocen los valores que se han de configurar, empezar la cocción a unos 310°C y con un tiempo de cocción de 4 minutos. Luego, en función del resultado de la primera cocción, ajustar los parámetros para encontrar los valores óptimos según las propias exigencias. Se tardan unos 30-35 minutos para alcanzar la temperatura, , una vez se ha estabilizado la temperatura, empieza la cocción.
**<u>¡ATENCIÓN! El producto se ha de poner y quitar usando sistemas adecuados, como palas para pizzas, etc. (fig. 15, ref. O), y prestando la máxima atención. Con el aparato funcionando, no acercarse por ningún motivo a los órganos en movimiento. Todas las operaciones se han efectuar tras desenchufar el aparato.</u>**
Es posible observar las fases de cocción a través del vidrio situado en la puerta anterior. Si se tiene que intervenir en el producto, por ejemplo, para pinchar con un utensilio las burbujas que se crean en la pizza, se puede abrir la puerta mediante el tirador anterior (fig. 15 ref, Q) con mucho cuidado.
**<u>¡ATENCIÓN! Sólo se puede acceder al interior de la cámara, tras abrir la puerta, utilizando utensilios adecuados y prestando mucha atención a que dichos utensilios no se enganchen en la cinta y arrastren las extremidades superiores hacia su interior.</u>**
**<u>Nunca se han de introducir las extremidades en la cámara ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras y quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la cinta.</u>**

## 4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

### 4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato y quitar la tensión girando el mando del interruptor general (fig. 14, ref. N) hasta la posición "0"; interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados fuera del aparato.**
**Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.**
**Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas por personal calificado que ha de tomar las debidas medidas de seguridad.**
**Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.**

### 4.2 LIMPIEZA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 4.1, hay que:
Todos los días, al terminar el trabajo y con el aparato frío, limpiar esmeradamente los residuos que se pueden haber formado durante la cocción utilizando un trapo o una esponja húmedos, si fuera necesario, con agua jabonosa. Luego, aclarar y secar.
Limpiar todos los componentes y el interior de la cámara de cocción.
**¡ATENCIÓN! Limpiar cada día las grasas derramadas en las cámaras durante la cocción ya que pueden provocar deflagraciones.**
**¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o a presión. Evitar que el agua u otros productos utilizados toquen los componentes eléctricos.**
**Se prohíbe limpiar la cámara de cocción con detergentes perjudiciales para la salud.**
**NOTA: no limpiar los vidrios templados de las puertas cuando están calientes. No utilizar disolventes, productos detergentes que contengan cloro u sustancias abrasivas ni herramientas que puedan dañar las superficies; antes de poner en marcha el aparato, controlar que en la cinta no haya quedado ningún producto o herramienta utilizados para la limpieza.**

#### 4.2.1 DESMONTAJE DE LAS PIEZAS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 4.1, para poder acceder a todas las piezas hay que:
- Quitar el candado (fig. 10, ref. H), abrir el dispositivo de sujeción (fig. 10, ref. R) y abrir la puerta anterior (fig. 10, ref. S).
- Quitar el soplador superior.
- Levantar los dos laterales regulables (fig. 10, ref. I) mediante los pomos (fig. 10, ref. L).
- Extraer el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 9).
- Extraer el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 9, ref. T).
- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 16, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 16 ref. X).
- Levantar la cinta transportadora por el lado izquierdo algunos centímetros y extraer la junta de la cinta (fig. 16, ref. Z).
- Extraer la cinta transportadora por el lado izquierdo (fig. 16).
- Quitar el soplador inferior.
- Efectuar las operaciones necesarias.

**4.2.2 MONTAJE DE LAS PIEZAS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 4.1, para montar las piezas hay que:
- Introducir el soplador inferior.
- Introducir la cinta transportadora por el lado izquierdo (fig. 16) y colocarla en su sede controlando que el eje de la cinta transportadora y la motorización queden alineados.
- Controlar que las dos juntas metálicas estén escuadradas entre sí. Si es necesario, girar el eje de la cinta hasta que queden escuadradas y permitir, de esta manera, la introducción de la junta central (fig. 16, ref. Z). Levantar algunos centímetros la cinta transportadora por el lado izquierdo e introducir la junta central de la cinta.
- Controlar que la transmisión esté alineada, introducir la cobertura de la junta de la cinta (fig. 16, ref. U) y enroscar el tornillo de bloqueo (fig. 16 ref. X).
- Introducir el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 9, ref. T).
- Introducir el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 9).
- Poner los laterales regulables a la altura deseada.
- Introducir el soplador superior.
- Cerrar la puerta anterior (fig. 10, ref. S). Si la puerta no se cierra, significa que los dos sopladores no están en la posición correcta. No forzar la puerta, desplazar los sopladores hasta el fondo y volver a cerrar la puerta. Cerrar el dispositivo de bloqueo (fig. 10, ref. R) y poner y cerrar el candado (fig. 10, ref. H).
**¡ATENCIÓN! Recordarse de quitar la llave del candado.**

**4.3 PERIODOS DE INACTIVIDAD**
Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:
- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Taparlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

**5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO**

**5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD**
**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato y quitar la tensión girando el interruptor general hasta la posición « 0 » (fig. 14, ref. N); interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.**
**Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.**
**Iluminar la zona de trabajo durante las operaciones de mantenimiento, en los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.**
**Todas las operaciones de mantenimiento y reparaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de tomar las debidas medidas de seguridad y ha de poseer la debida licencia.**
**Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.**
**¡ATENCIÓN! Una vez al año, como mínimo, y siempre que se presenten anomalías de funcionamiento, un técnico especializado ha de controlar atentamente el aparato y sus componentes.**

**5.2 ACCESO A LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS**

**5.2.1 APERTURA DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para abrir el panel de los componentes hay que:
- Quitar los tornillos (fig. 17, ref. V).
- Aflojar el prensacables (fig. 11 , ref. M).
- Desplazar hacia el exterior el panel de los componentes eléctricos (fig. 17, ref. Z) introduciendo el cable de alimentación (fig. 11, ref. N) en el prensacables.
- Introducir los dos tornillos (fig. 17, ref. Y) en sus orificios y bloquear con las dos tuercas (fig. 17, ref. K) colocadas en el tornillo (fig. 17, ref. J)

**5.2.2 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL CUADRO ELÉCTRICO**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los componentes del cuadro eléctrico hay que:
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1
- Desconectar eléctricamente el componente.
- Sustituir el componente.
Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar correctamente el componente.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.3
**¡NOTA! Si se sustituye la tarjeta electrónica, se debe efectuar una puesta a cero general del aparato de la manera descrita en el punto 5.14.**

**5.2.3 CIERRE DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para cerrar el panel de los componentes hay que:
- Quitar las dos tuercas (fig. 17, ref. K) y colocarlas en el tornillo (fig. 17, ref. J).
- Desplazar el panel de los componentes eléctricos (fig. 17, ref. Z) hacia el interior y extraer el cable de alimentación (fig. 11, ref. N) del prensacables.
- Montar los tornillos (fig. 17, ref. V).
- Apretar el prensacables (fig. 11 , ref. M).
**¡ATENCIÓN! Cuando se desplace y se vuelva a cerrar el panel de los componentes eléctricos, prestar mucha atención en no pelar, aplastar o romper los hilos o el capilar del termostato de seguridad.**

**5.3.3 SUSTITUCIÓN DE LOS FUSIBLES**
En el circuito eléctrico se ha instalado un fusible que, si se funde, no permite poner en marcha el aparato ni encender el monitor LCD; en tal caso, comprobar el estado del fusible y, si es necesario, sustituirlo.
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1
- Extraer el fusible (fig. 17, ref. N), controlarlo y, si es necesario, sustituirlo por otro con las mismas características.
-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.3

**5.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:
- Quitar el lateral regulable izquierdo (fig. 10, ref. I) tras desenroscar los pomos (fig. 10, ref. L).
-Quitar la puerta izquierda superior (fig. 18, ref. A) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Separar el aislamiento y aflojar los dos tornillos (fig. 19, ref. C) que bloquean el sensor del termostato.
- Quitar el panel posterior (fig. 19, ref. D), tras desenroscar los tornillos de sujeción, y extraer el sensor de termostato situado en el interior del aislamiento.
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1
- Quitar el tapón del pulsador de rearme y desenroscar la tuerca de sujeción del termostato (fig. 14, ref. P).
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Sustituir el termostato con el correspondiente sensor y restablecer la parte de aislamiento desgastada si es necesario.
-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.4

**5.4 SUSTITUCIÓN DE LOS TERMOPARES**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los termopares hay que:
- Para el termopar superior, quitar el lateral regulable izquierdo (fig. 10, ref. I) tras desenroscar los pomos (fig. 10, ref. L).
- Para el termopar inferior, quitar la cinta transportadora efectuando las operaciones descritas en el punto 4.2.1

- Quitar la puerta izquierda superior o la inferior (fig. 18, ref. A-W), tras desenroscar los tornillos de sujeción, para acceder al termopar superior o al inferior.
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar (fig. 19, ref. E).
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.
- Para montar la cinta transportadora, efectuar las operaciones descritas en el punto 4.2.2.

**5.5 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que:
- Para las resistencias superiores, quitar los laterales regulables de la derecha y de la izquierda (fig. 10, ref. I) tras desenroscar los pomos (fig. 10, ref. L).
- Para las resistencias inferiores, quitar la cinta transportadora efectuando las operaciones descritas en el punto 4.2.1
- Quitar las puertas superiores o las inferiores (fig. 18, ref. A-B-W-Z), tras desenroscar los tornillos de sujeción, para poder acceder a las resistencias.
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias en ambos lados.
- Quitar el aislamiento de ambos lados con mucho cuidado para no dañarlo.
- Por el lado izquierdo, quitar la tuerca (fig. 19, ref. F) de la resistencia que se desea cambiar utilizando una llave de tubo.
- Por el lado derecho, quitar los tornillos (fig. 20, ref. G) con un destornillador y extraer la plancha portaresistencia.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso y restablecer el aislamiento dañado, prestando atención en que no llegue a los contactos eléctricos.
- Para montar la cinta transportadora, efectuar las operaciones descritas en el punto 4.2.2.

**5.6 SUSTITUCIÓN DE LA PANTALLA LCD DEL CUADRO DE MANDOS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir la pantalla LCD del cuadro de mandos hay que:
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 21, ref. H).
- Desconectar los conectores de la pantalla LCD.
- Quitar los cuatro tornillos (fig. 21 ref. I) y sustituir la pantalla LCD.
-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores; para configurar los idiomas y las escalas de temperatura, consultar el punto 5.10.

**5.7 SUSTITUCIÓN DEL TECLADO DEL CUADRO DE MANDOS**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el teclado del cuadro de mandos hay que:
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 21, ref. H).
- Desconectar los conectores de la pantalla LCD.
- Colocarlo en un banco de trabajo y desconectar cuidadosamente el teclado.
- Limpiar esmeradamente la superficie del cuadro.
- Comprobar que, en la parte transparente del nuevo teclado, no esté la película de protección; si está, quitarla y enganchar el nuevo teclado adhesivo.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.

**5.8 DESARMADO Y REARMADO DE LA CINTA**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desarmar y rearmar la cinta hay que:
- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 4.2.1 y colocarla sobre un banco de trabajo dotado con una pinza de boca larga.

**5.8.1 DESARMADO DE LA CINTA**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desarmar la cinta hay que:
- Mover la cinta hasta que la unión con los tubos esté en la parte superior central.
- Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 22).
- Con la pinza deslizar lateralmente los cuatro tubos de unión (fig. 23) sobre los eslabones.
- Desenganchar los eslabones de unión.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Extraer la cinta

**5.8.2 REARMADO DE LA CINTA**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para rearmar la cinta hay que:
- Introducir la cinta por el lado deseado, prestando atención en que la parte superior sea la lisa y que los extremos laterales en forma de gancho no se muevan en el sentido en el que se enganchan (fig. 27).
- Acercar los extremos de la cinta en la parte superior central y comprobar que las ruedas dentadas del externo izquierdo y los casquillos de transmisión del extremo derecho sujeten la cinta correctamente.
**¡NOTA! Los casquillos de transmisión nunca tienen que encontrarse en correspondencia con los tubos de unión y las dos ruedas del extremo deben estar colocadas de la manera indicada en el despiece.**
- Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 22).
- Tomar uno de los eslabones de unión laterales, y, tras observar como están montados los extremos de la cinta (fig. 24), sujetar, en primer lugar, la parte lateral externa, y, luego, bloquear la interna con ayuda de la pinza de boca larga.
- Repetir la operación para el eslabón del lado opuesto.
- Sujetar las piezas intermedias (fig. 25) y, con ayuda de la pinza, enderezar los eslabones deformados.
- Introducir los tubos en los eslabones, colocarlos en el centro de la unión y aplastarlos por los dos extremos (fig. 26) comprobando que no se muevan.
- Controlar que la cinta sea totalmente plana, si es necesario enderezar las partes de cinta deformadas.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Comprobar que la cinta se desplace correctamente.
- Montar la cinta transportadora en su sede dentro de la cámara de cocción y los demás componentes efectuando las operaciones descritas en el punto 4.2.2.
**¡ATENCIÓN! Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 27. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se enganchan ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.**

**5.8.3 INVERSIÓN DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CINTA TRANSPORTADORA**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para invertir el sentido de rotación de la cinta hay que:
- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 4.2.1; desmontar la cinta efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.1, girar la cinta hacia el sentido deseado y montarla efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.2.
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1
- Invertir los dos cables de alimentación del motorreductor para invertir el sentido de rotación de éste.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.4
- Desenganchar la etiqueta FLECHA sentido de rotación (fig. 4) y volverla a enganchar en el sentido opuesto.
**¡ATENCIÓN! Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 27. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se enganchan ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.**
**¡ATENCIÓN! Para evitar chirridos, lubricar la cinta con una capa de spray del tipo homologado para alimentos: con el aparato apagado y frío, aplicar pequeñas cantidades sobre las partes de la cinta que quedan fuera de la cámara de cocción.**

**5.9 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado hay que:
- Abrir la puerta anterior (fig. 15, ref. Q) y desenroscar los tornillos de sujeción del panel interno.
- Quitar el panel interno y sustituir el vidrio templado.
-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**5.10 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR O DEL VENTILADOR DE COCCIÓN**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el motor o el ventilador hay que:
-Quitar el panel posterior (fig. 19, ref. D) tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Desconectar la conexión eléctrica del motor.
- Quitar las dos bandas de bloqueo de la lana tras desenroscar los dos tornillos de fijación.
- Separar el aislamiento y desmontar el panel posterior de la cámara de cocción tras desenroscar los tornillos de sujeción.
- Colocarlo en un banco de trabajo, enderezar la chapa de bloqueo y quitar el tornillo izquierdo del centro del ventilador de cocción.
- Extraer el ventilador utilizando un extractor.
**NOTA: para aflojar el tornillo izquierdo, girarlo hacia la derecha; el ventilador no sale de su sede sin el extractor.**
- Si sólo se ha de sustituir el ventilador, efectuar las operaciones del montaje en orden inverso.
- Para desmontar el motor, quitar las cuatro tuercas de los pies del motor y extraerlo.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando la máxima atención en que la junta que se arrastra en el eje del motor esté correctamente montada.
Asegurarse de que las piezas cónicas del eje del motor y del ventilador estén perfectamente limpias y lisas.
- Restablecer el aislamiento dañado y cubrirlo con cinta adhesiva de aluminio para altas temperaturas.

**5.11 CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA GRADOS CENTÍGRADOS/FAHRENHEIT**
La centralita se puede programar para indicar la temperatura en grados Centígrados o grados Fahrenheit. Al pasar de una configuración a otra, tras poner el dip-switch en la posición deseada, la variación efectiva se obtiene apenas se pulsa alguna tecla o cuando se visualiza una nueva pantalla.
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para efectuar la configuración hay que:
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 21, ref. H).
- Desplazar el dip-switch (fig.21 pos.3) de la pantalla LCD del cuadro de mandos en la posición OFF o ON, en función de la escala de temperaturas deseada, de la siguiente manera

| N° | OFF | ON |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | grados centígrados | grados Fahrenheit |
| 4 | | |
| 5 | | |

-Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**5.12 REGULACIÓN DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA**
Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para regular el contraste de la pantalla efectuar las siguientes operaciones:
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 21 ref. H).
- Con un destornillador pequeño, girar el tornillo de regulación (fig. 21 ref. B) hasta obtener el contraste deseado.
Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**5.13 SUSTITUCIÓN DE LA CLAVIJA DE ARRASTRE DE LA CINTA**
El arrastre del eje de la cinta se efectúa mediante una clavija de seguridad, calibrada para que se rompa en el caso de que se produzcan esfuerzos de arrastre anómalos.
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la clavija hay que:
- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 16, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 16 ref. X).
- Alinear los orificios de la junta y del eje de la cinta y, luego, extraer la clavija rota.
- Introducir la nueva clavija (fig. 16 ref. S).
Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
**¡ATENCIÓN! Utilizar exclusivamente clavijas de recambio originales ya que se han fabricado con un material especial para garantizar su rotura en caso de solicitaciones anómalas.**
**Si se utiliza un material diferente, se corre el riego de ser arrastrados por la red.**

**5.14 PROCEDIMIENTO DE PUESTA A CERO GENERAL**
Si se producen anomalías en el funcionamiento de la electrónica o cuando se sustituye una de las tarjetas electrónicas es necesario efectuar una puesta a cero general.
Acceder al menú de los parámetros pulsando **simultáneamente las teclas OK y flecha hacia abajo durante 5 segundos** (fig. 29, ref. 13 y 10).
Pulsar **simultáneamente las flechas arriba, abajo y derecha durante 5 segundos** (fig. 29, ref. 9, 10 y 11) para provocar una puesta a cero general y llevar todos los parámetros a los valores predefinidos (se oye un “bip” de confirmación).
La puesta a cero también se efectúa en el reloj y, por ello, se debe configurar nuevamente.

**5.15 DESGUACE**
Si se desea desguazar el aparato o algunos de sus recambios, separar todos los componentes por tipología de material, y, sucesivamente, eliminarlos en conformidad con las leyes y normativas vigentes.



La presencia de este símbolo significa que, en la Unión Europa, los componentes eléctricos se deben eliminar, al final de su vida, en centros de recogida diferenciada. Esta norma se aplica a este dispositivo y a todos los accesorios que lleven este símbolo. Nunca se deben eliminar estos productos como residuos urbanos domésticos.

**6 RUIDO**
Con relación a las normativas sobre el ruido de los aparatos del 18 de enero de 1991, se declara que este aparato es un medio técnico de trabajo que no provoca ruido o que, ni tan siquiera en casos excepcionales, supera el límite máximo permitido de 70 dB (A).

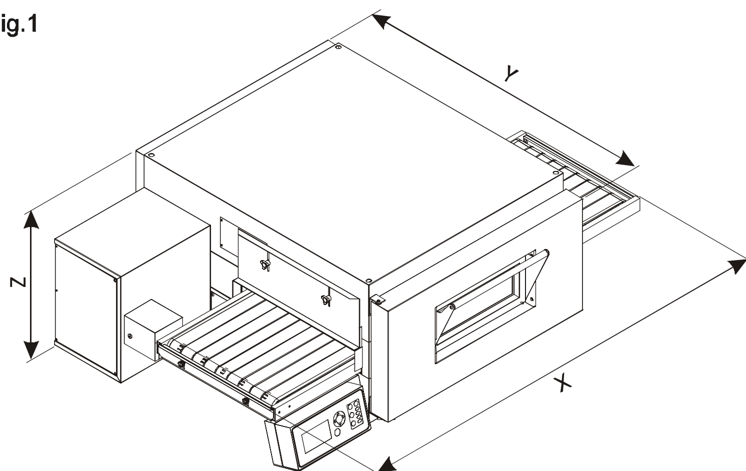
**7 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS**
**Índice de las tablas**
Tabla A Grupo T75/E – T97/E.
Tabla B Esquema eléctrico T75/E – T97/E.

**INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS**
Para pedir los recambios hay que comunicar los siguientes datos:
- Tipo de aparato
- Número de matrícula
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

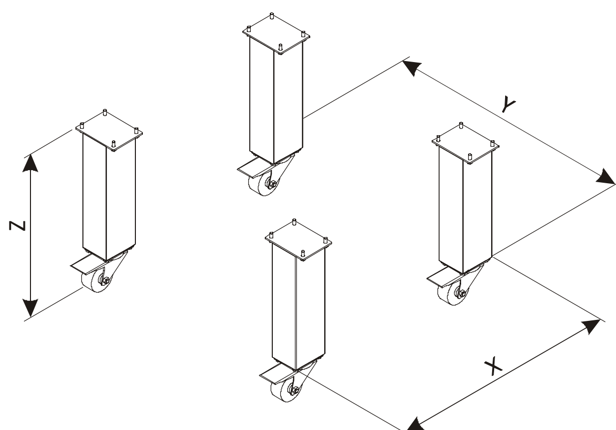
| **TAB.1** | | | **T75/E** | **T97/E** |
|---|---|---|---|---|
| Potenza Max (Kw)<br>Höchstleistung (KW) | Maximum power (Kw)<br>Potencia máx (Kw) | Puissance Max. (kW) | 16,55 | 22,55 |
| Assorbimento nominale (Kw/h)<br>Soll-Stromaufnahme (KW/St.) | Rated absorption (Kw/h)<br>Absorción nominal (Kw/h) | Absorption nominale (kW/h) | 8.3 | 11,3 |
| Tensione nominale (AC)<br>Nennspannung | Rated voltage (AC)<br>Tensión nominal (AC) | Tension nominale (C.A.) | V400 3N o V230 3 | V400 3N o V230 3 |
| Frequenza<br>Frequenz | Frequency<br>Frecuencia | Fréquence | 50 Hz | 50 Hz |

**ATTENZIONE: DATI NOMINALI ,VERIFICARE SEMPRE QUANTO RIPORTATO IN TARGHETTA MATRICOLA (FIG.2)**
**CAUTION: RATED VALUES, ALWAYS CHECK THE VALUES INDICATED ON THE RATING PLATE SERIAL NUMBER (FIG.2)**
**ATTENTION: DONNÉES NOMINALES, VÉRIFIER TOUJOURS CE QUI EST REPORTÉ DANS LA PLAQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE (FIG.2)**
**ACHTUNG: NENNDATEN, STETS DIE ANGABEN AM TYPENSCHILD ÜBERPRÜFEN (ABB.2)**
**ATENCIÓN: DATOS NOMINALES , COMPROBAR SIEMPRE LO INDICADO EN LA CHAPA DE MATRÍCULA (FIG. 2)**

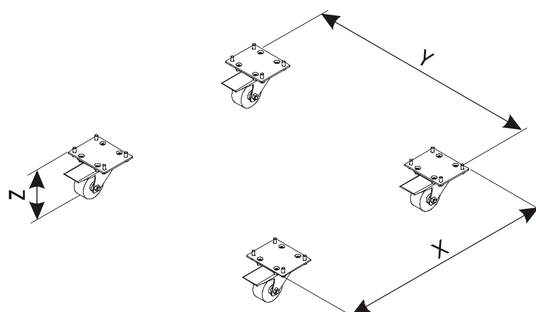
Fig.1




| | Xcm | Ycm | Zcm | Kg |
|---|---|---|---|---|
| **T75/E** | 179 | 119 | 56 | 214 |
| **T97/E** | 204 | 144 | 56 | 300 |




| CV/60 | Xcm | Ycm | Zcm | Kg |
|---|---|---|---|---|
| **T75E** | 90 | 98 | 60 | 23 |
| **T97E** | 115 | 123 | 60 | 23 |




| CV/15 | Xcm | Ycm | Zcm | Kg |
|---|---|---|---|---|
| **T75E** | 90 | 98 | 15 | 13 |
| **T97E** | 115 | 123 | 15 | 13 |

Fig.2

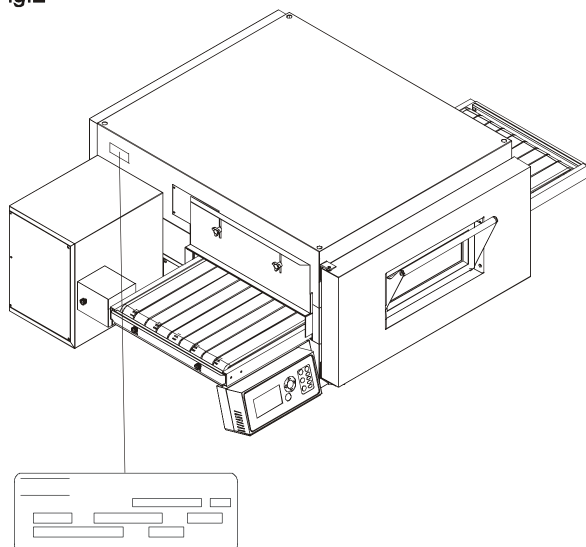


Fig.3

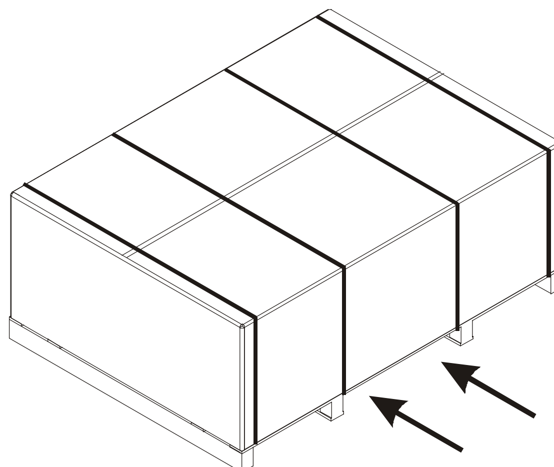


Fig.4

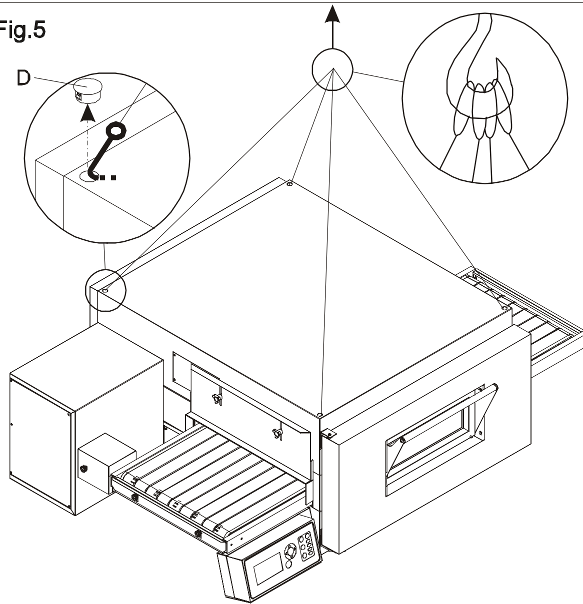
Pericolo schiacciamento
Caution crushing
Danger ècrasement
Zwetschgefahr
Peligro de aplastaimento

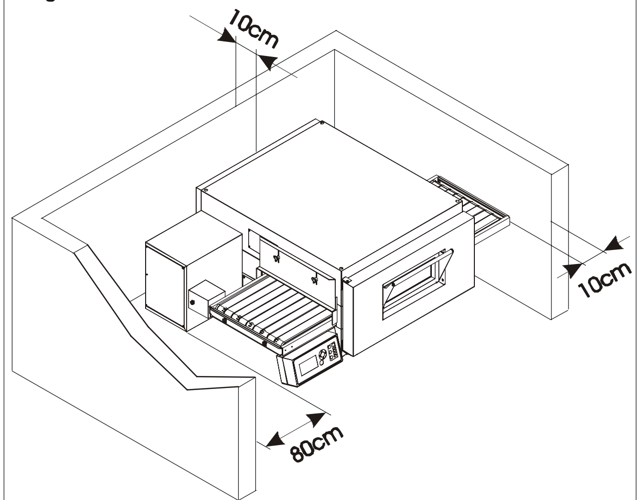
Pericolo tensione
Caution voltage
Danger tension
Spannungsgefahr
Peligro tension

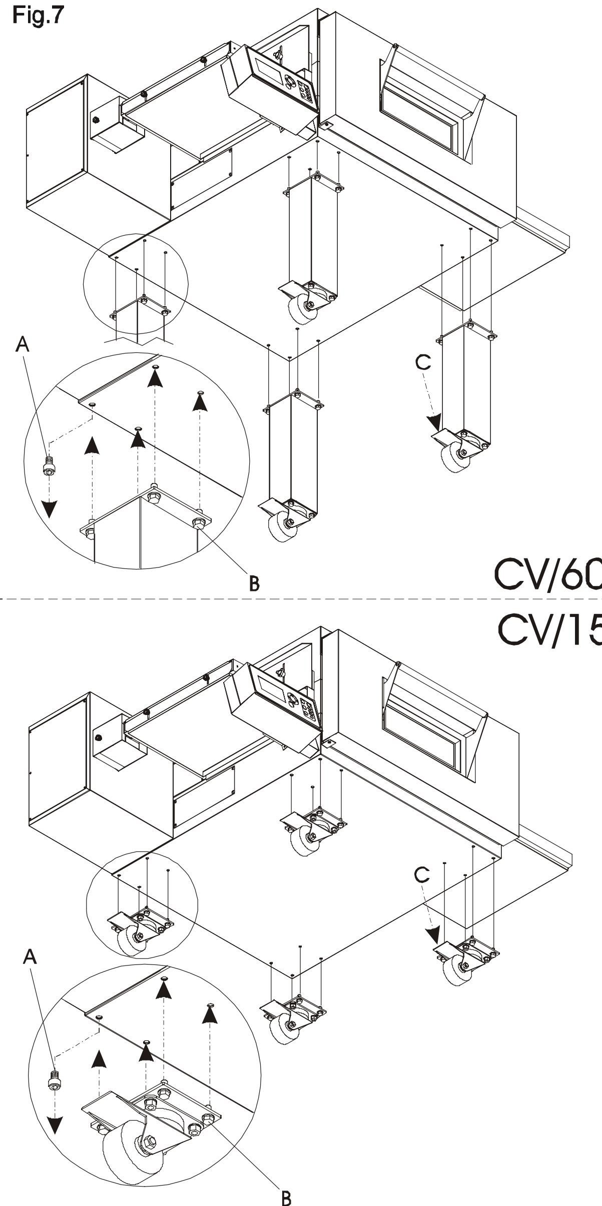
Pericolo temperatura elevata
Danger hig temperature
Danger temperature elevee
Gefahr sehr hohe temperatur
Peligro temperatura elevada

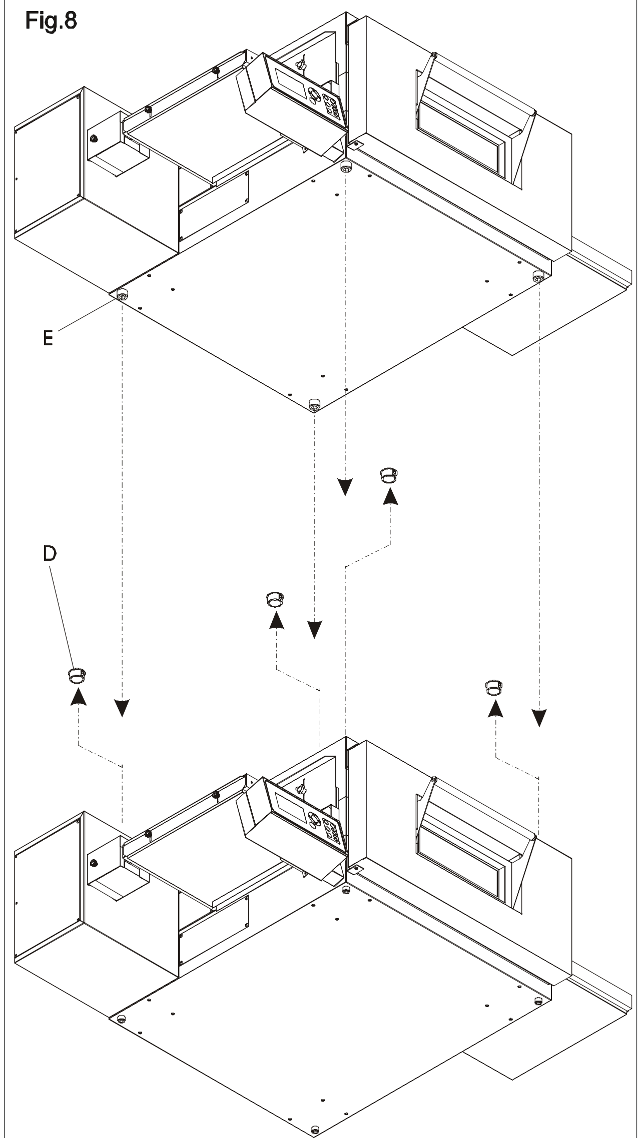
Organi in movimento
Moving parts
Organes en mouvement
Bewegende organe
Organos en movimiento

Senso di rotazione
Sense of rotation
Sense de rotation
Rotationsrichtung
Sentido de rotaciòn


Fig.5
D


Fig.6
10cm
10cm
80cm


Fig.7
A
C
B
CV/60
CV/15
C
A
B


Fig.8
E
D

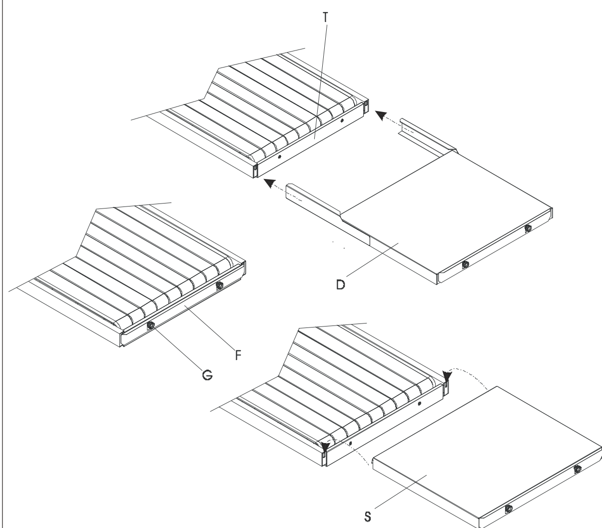


Fig.9

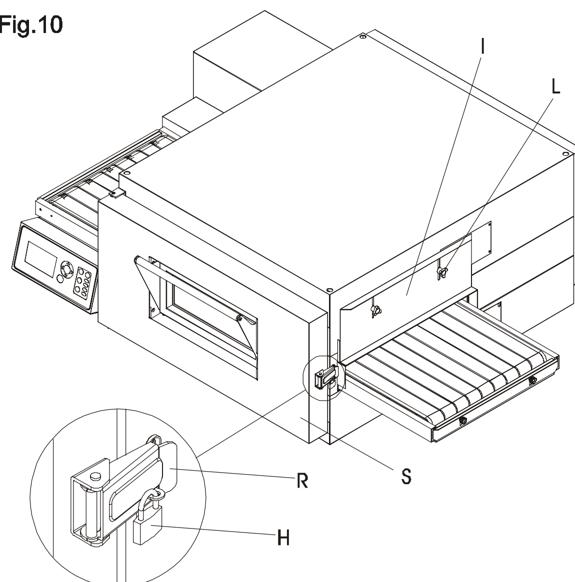


Fig.10

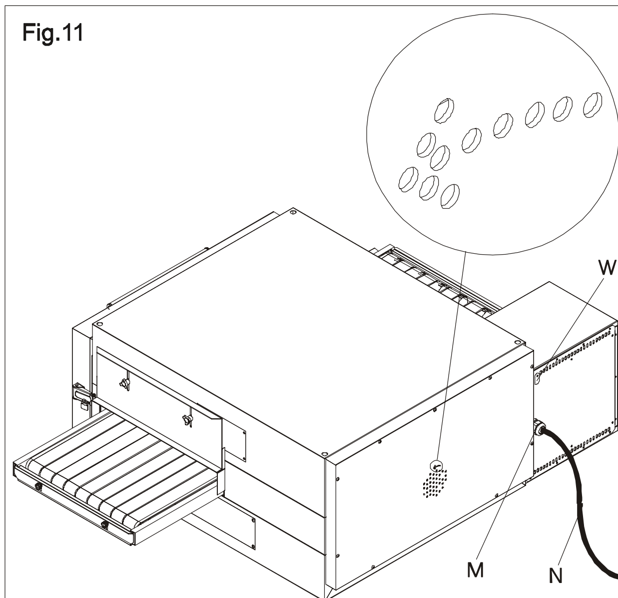


Fig.11

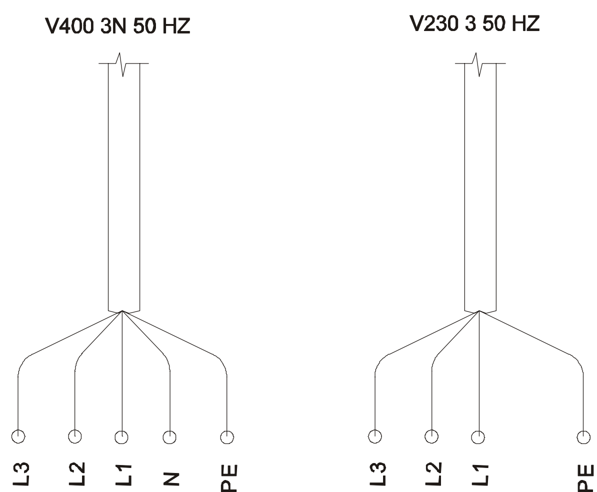


Fig.12

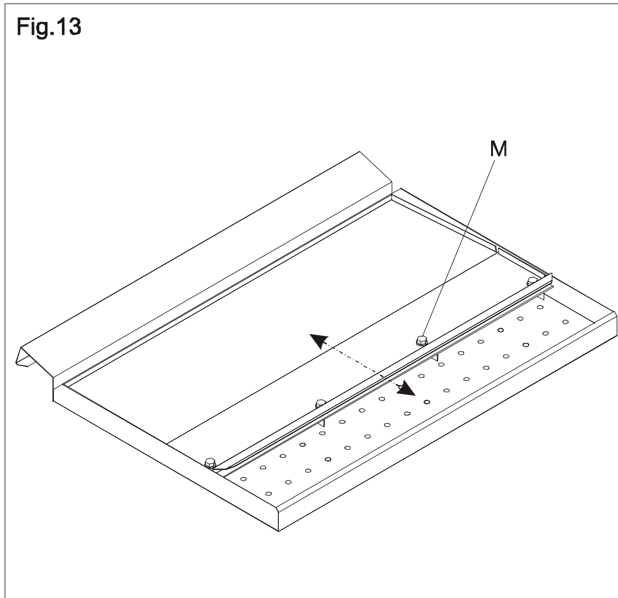


Fig.13

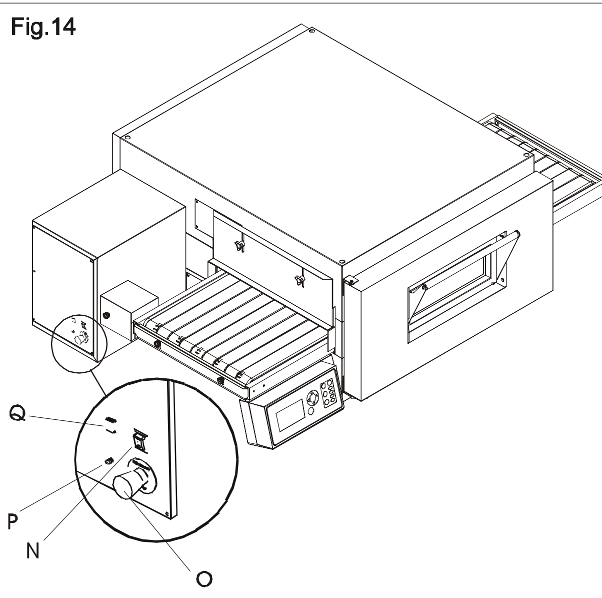


Fig.14

Fig.15

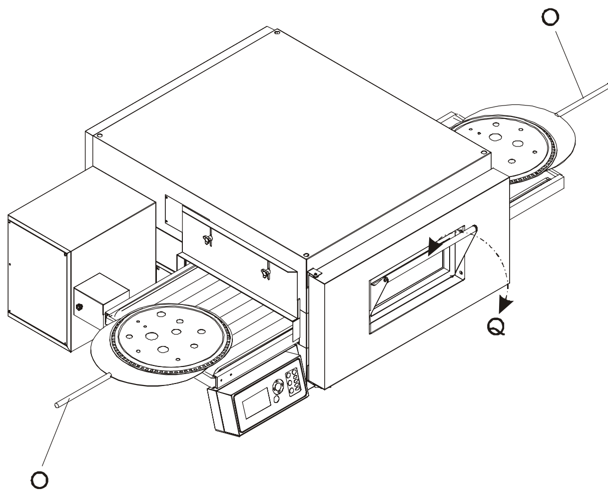



Fig.16

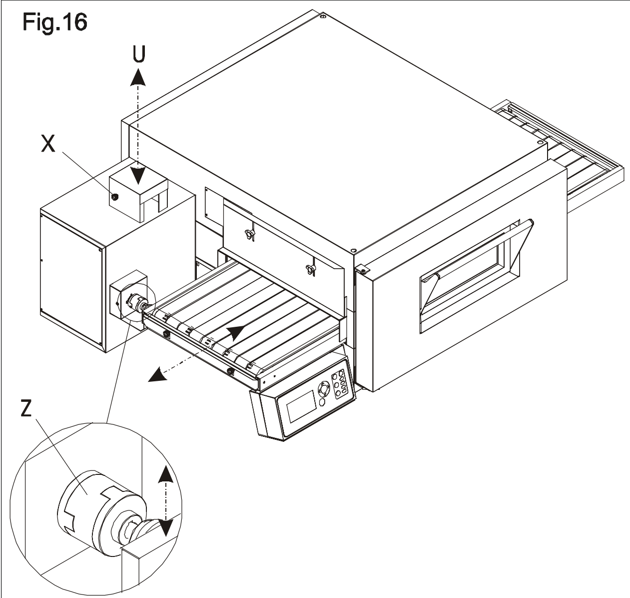



Fig.17

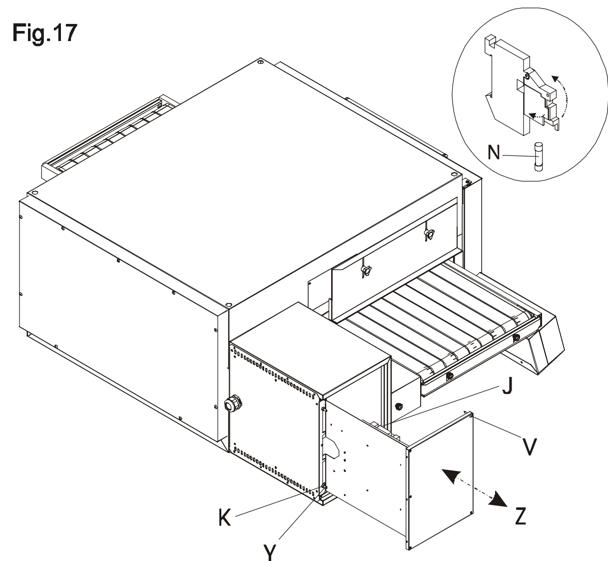



Fig.18

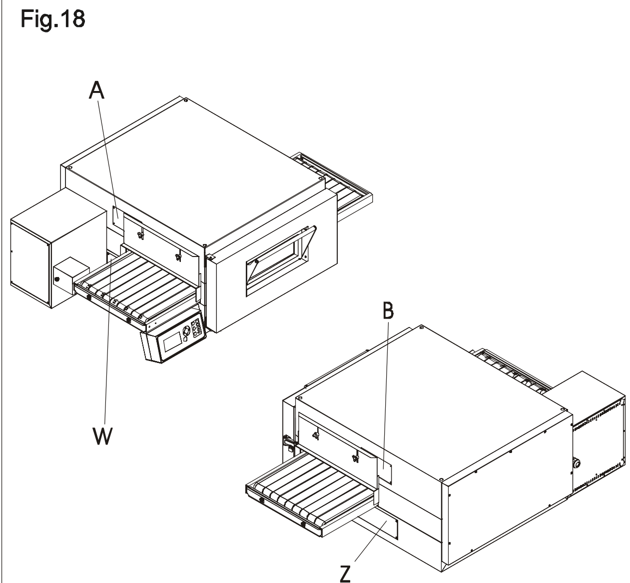



Fig.19

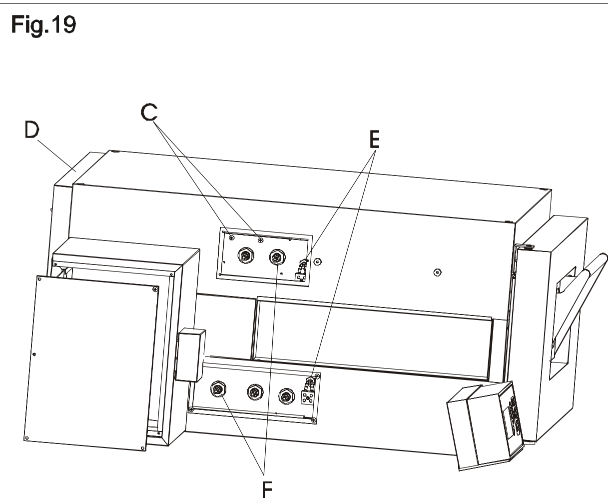
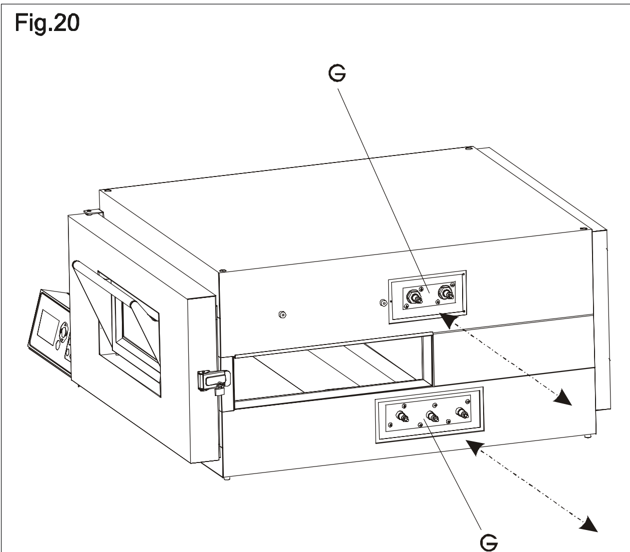
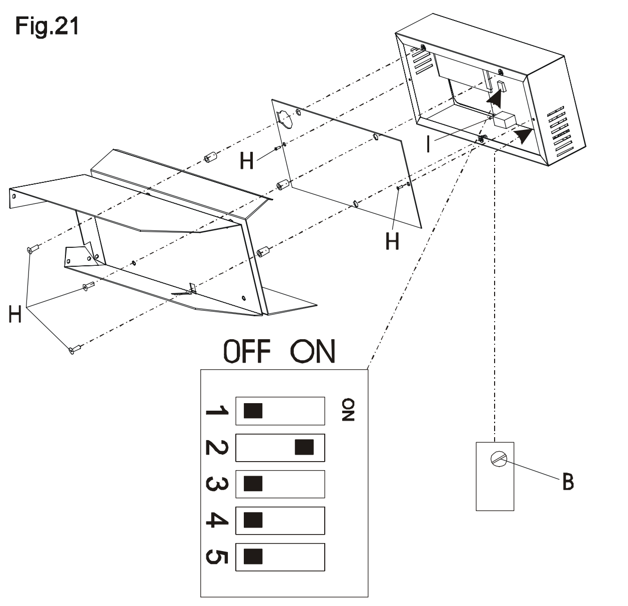
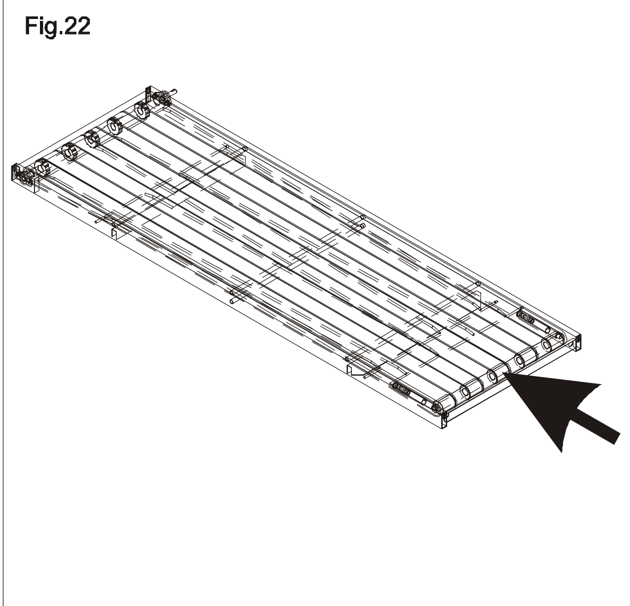
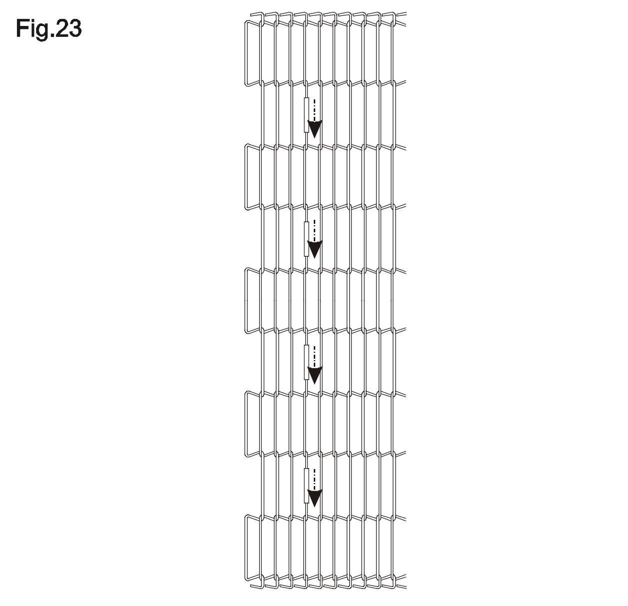


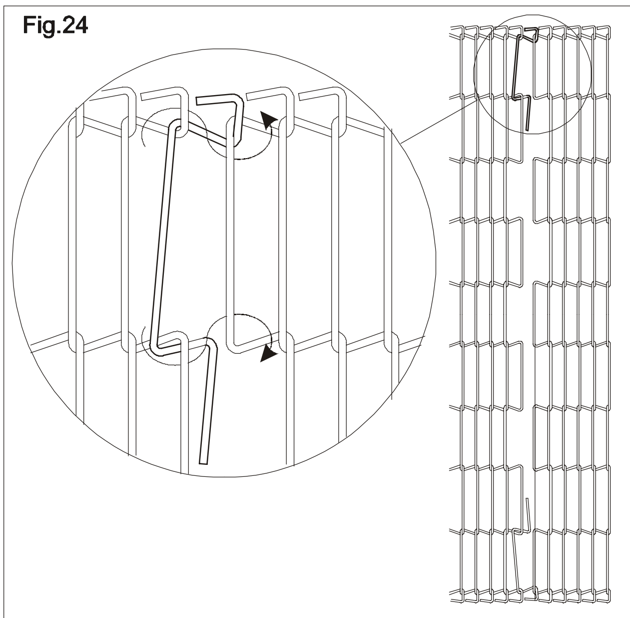

Fig.20

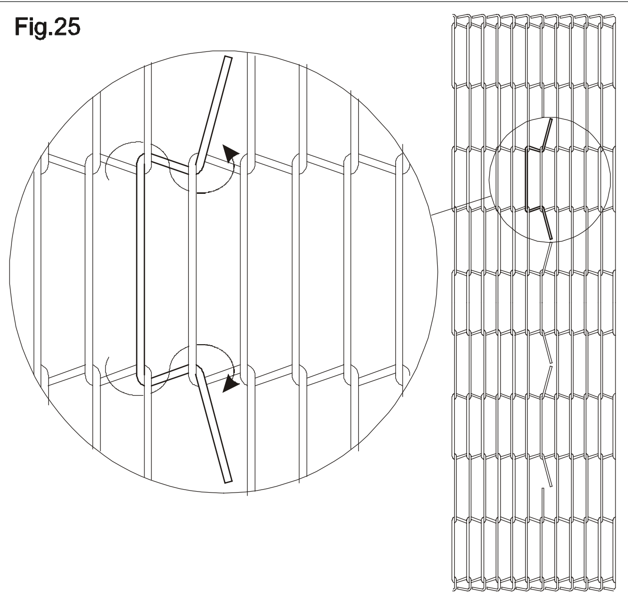



Fig.21
H
H
H
I
OFF ON
ON
1
2
3
4
5
B


Fig.22


Fig.23


Fig.24


Fig.25

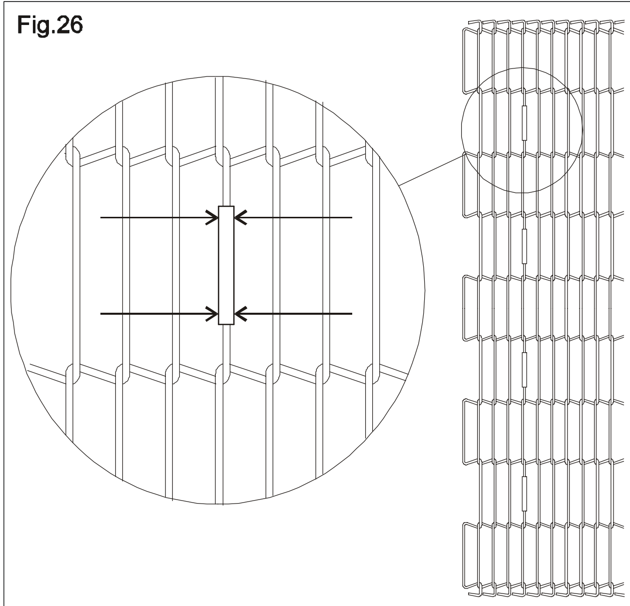
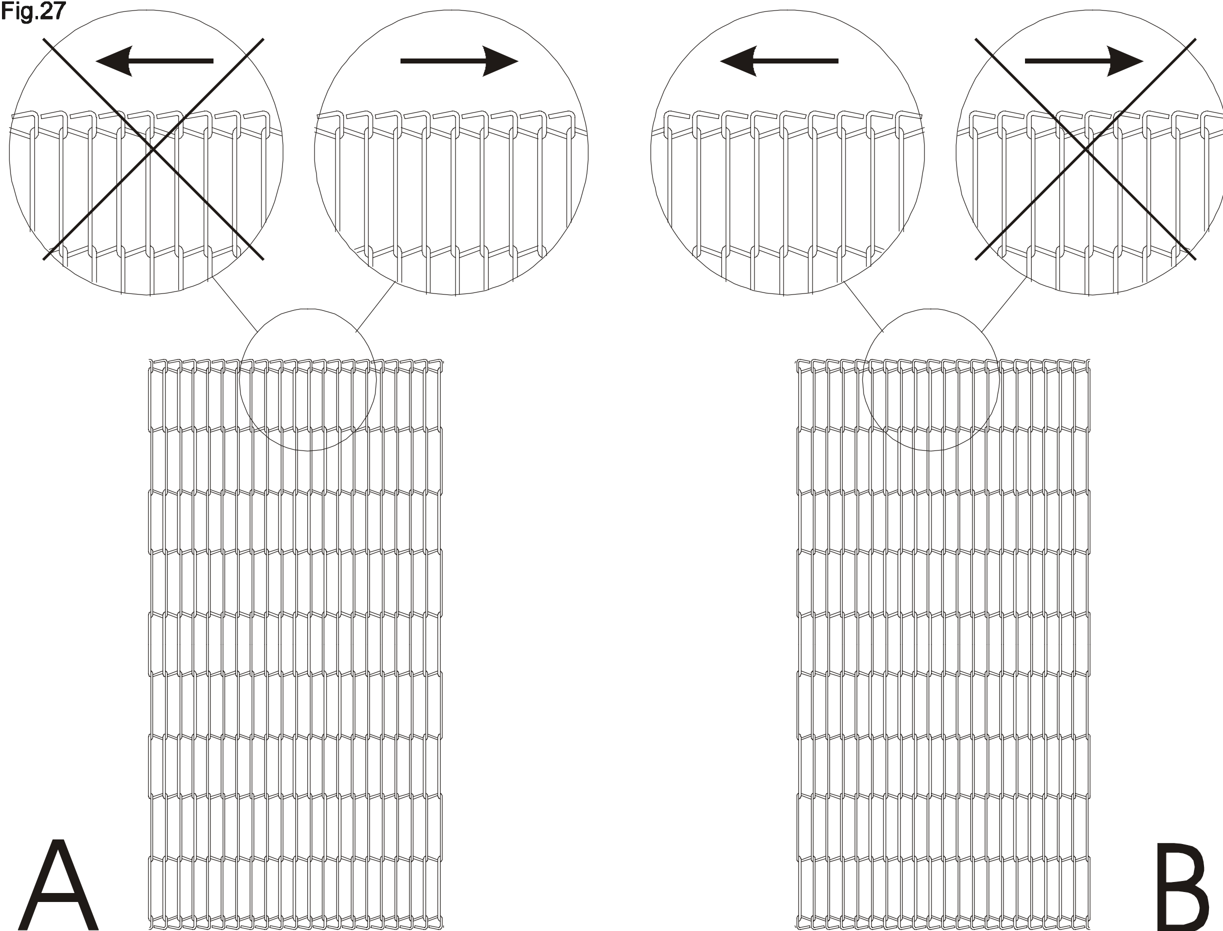
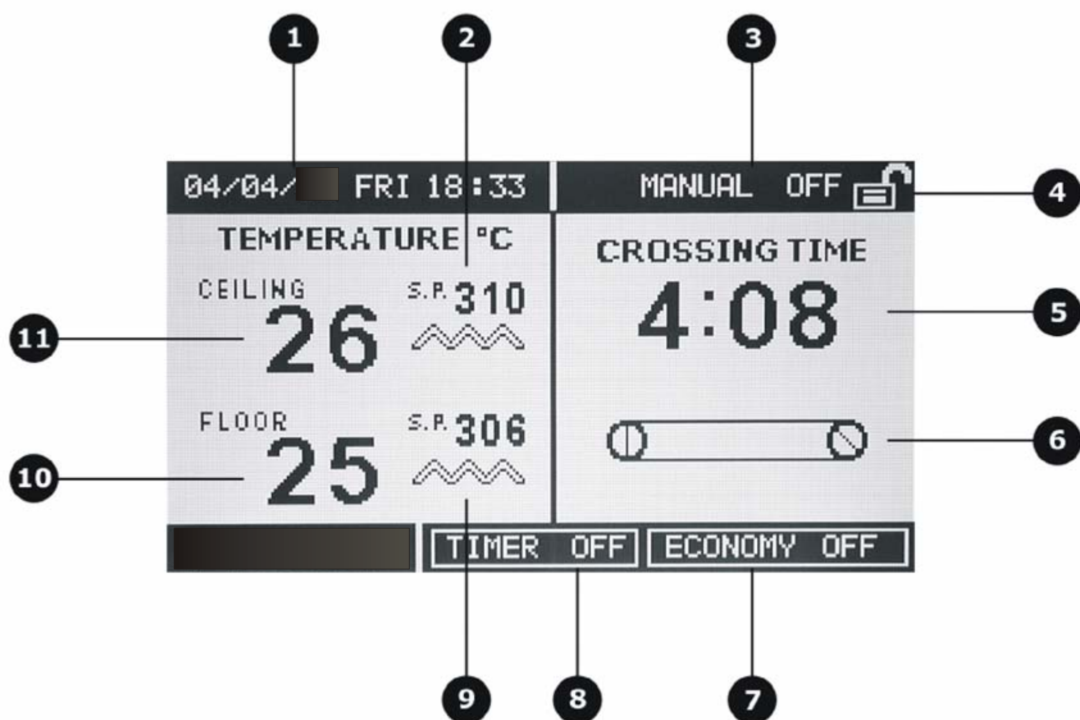

Fig.26

Fig.27



A
B


Fig.28



1
2
3
04/04/[redacted] FRI 18:33
MANUAL OFF
4
TEMPERATURE °C
CROSSING TIME
CEILING
S.P. 310
26
11
4:08
5
FLOOR
S.P. 306
25
10
6
TIMER OFF
ECONOMY OFF
9
8
7

Fig.29

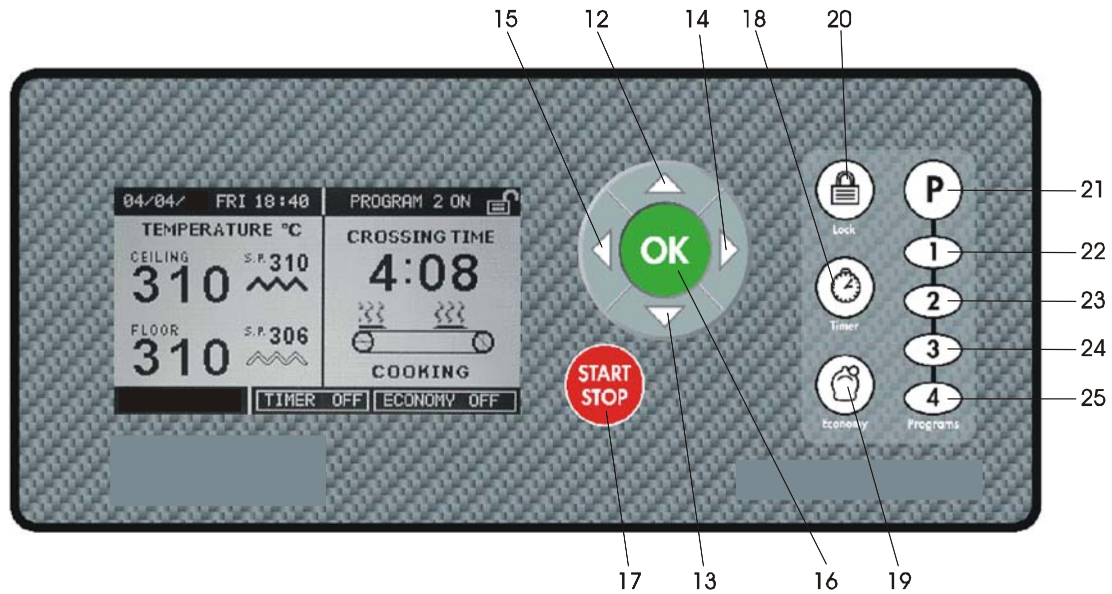
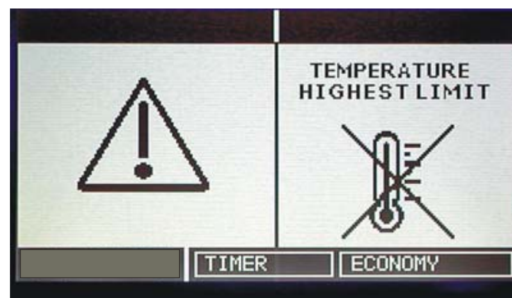


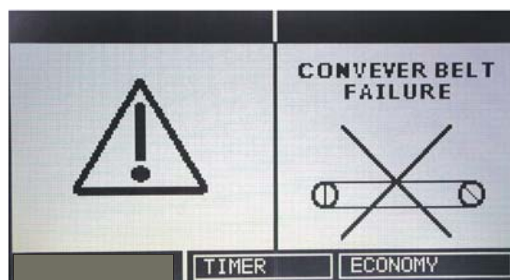

Fig.30




A




B




C

Fig.31

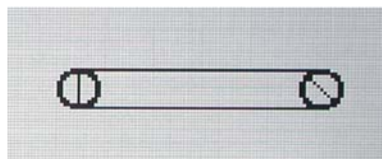



D




E

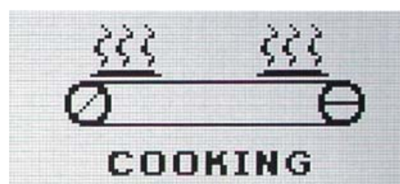
F



G




H




I




Fig.32

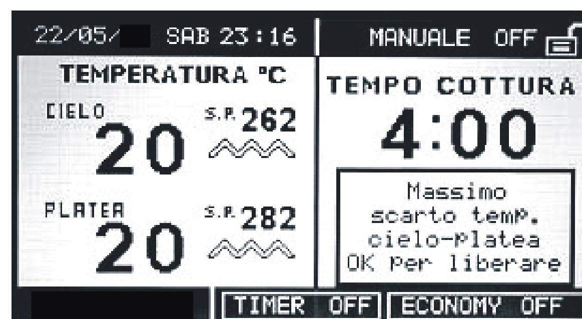
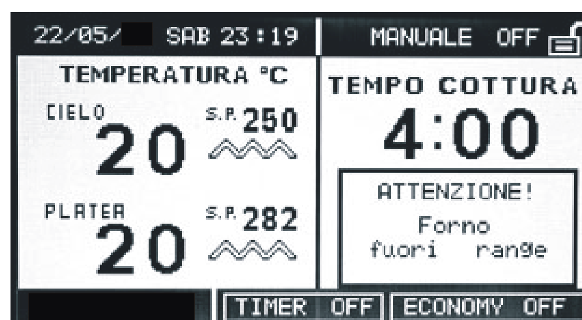
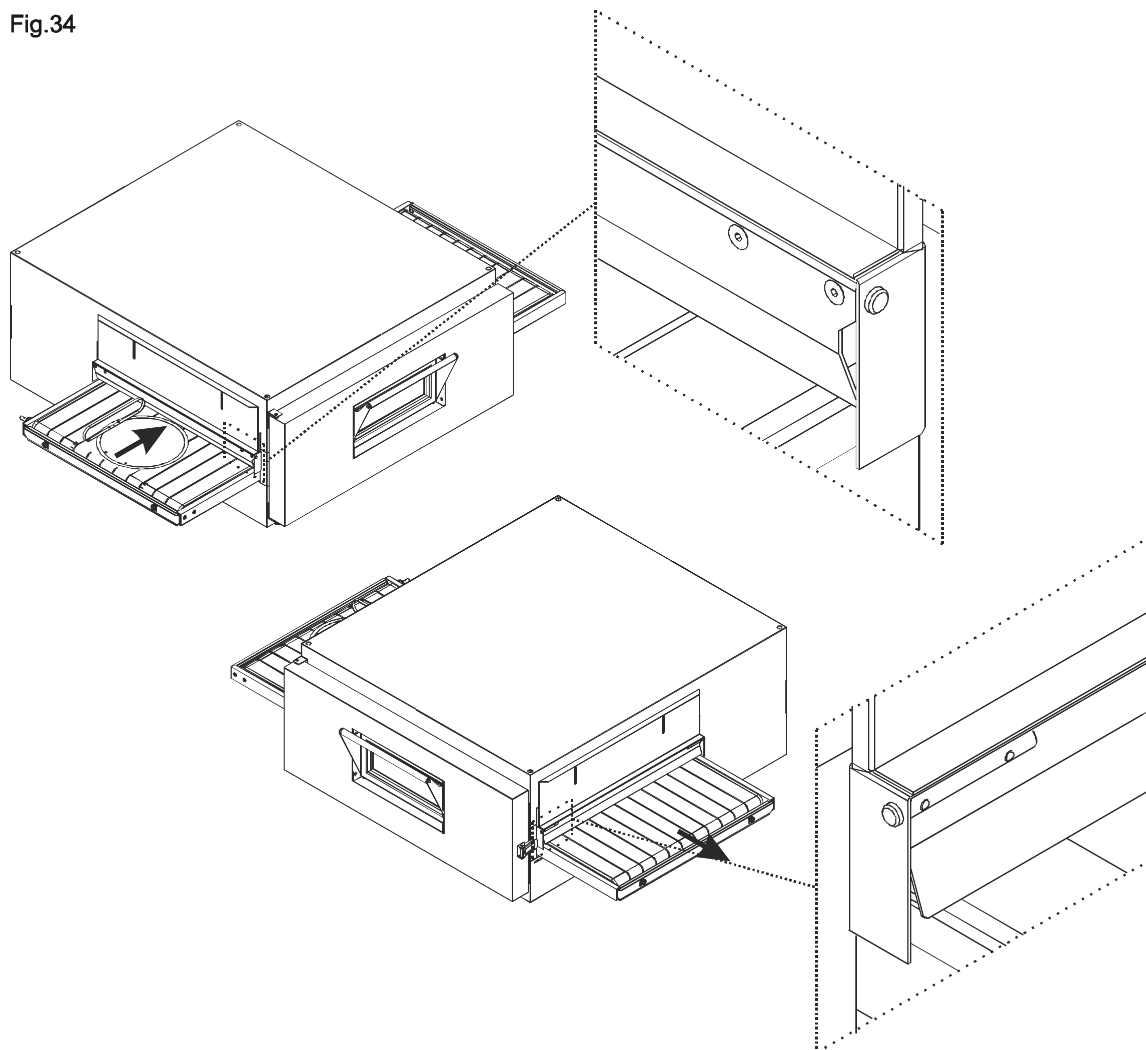
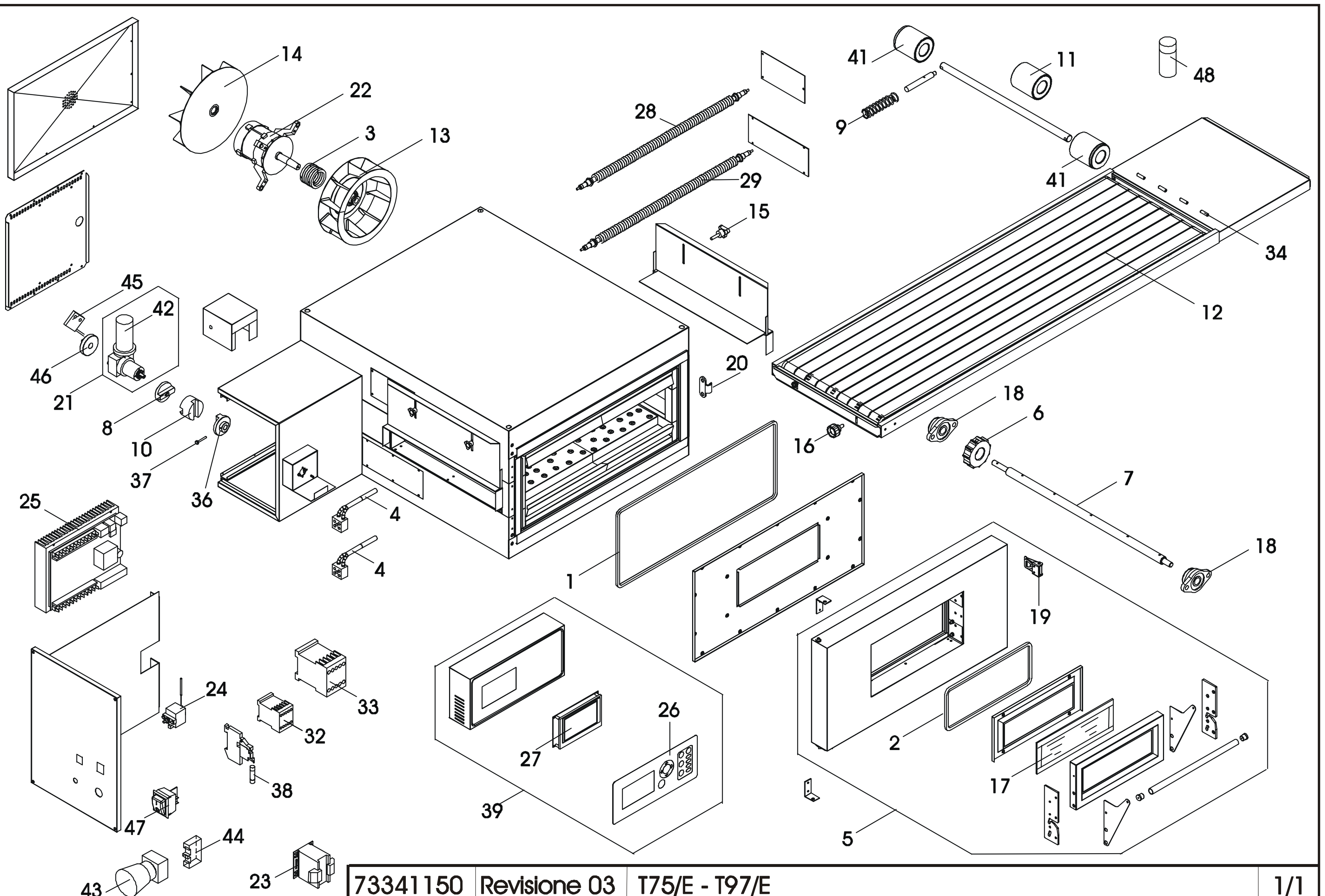



Fig.33




Fig.34




| | | | |
|---|---|---|---|
| 73341150 | Revisione 03 | T75/E - T97/E | 1/1 |

| Rif. | Denominazione | Designation | Denomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Treccia battuta porta | Door stop braid | Joint tressé butée porte | Dichtung Anschlag Tür | Trenza tope puerta |
| 2 | Treccia battuta portello vetro | Glass door stop braid | Joint tressé butée porte en verre | Dichtung Anschlag Türscheibe | Trenza tope puerta vidrio |
| 3 | Guarnizione albero motore | Drive shaft gasket | Joint arbre moteur | Dichtung Motorwelle | Junta eje motor |
| 4 | Termocoppia | Thermocouple | Thermocouple | Thermoelement | Termopar |
| 5 | Porta | Door | Porte | Tür | Puerta |
| 6 | Ruota dentata | Toothed wheel | Roue dentée | Zahnrad | Rueda dentada |
| 7 | Albero motore nastro | Conveyor drive shaft | Arbre moteur ruban | Motorwelle Förderband | Eje motor cinta |
| 8 | Giunto maschio lato riduttore | Male coupling – gear motor side | Joint mâle côté réducteur | Verbindungszapfen getriebeseitig | Junta macho lado reductor |
| 9 | Molla | Spring | Ressort | Feder | Resorte |
| 10 | Giunto femmina | Female coupling | Joint femelle | Verbindungseinschub | Junta hembra |
| 11 | Boccola folle | Idle bush | Bague flottante | Losbuchse | Casquillo libre |
| 12 | Rete nastro trasportatore | Conveyor mesh belt | Grillage ruban transporteur | Drahtmaschen Förderband | Red cinta transportadora |
| 13 | Ventola anteriore | Front fan | Ventilateur avant | Vorderes Lüfterrad | Ventilador anterior |
| 14 | Ventola posteriore | Back fan | Ventilateur arrière | Hinteres Lüfterrad | Ventilador posterior |
| 15 | Volantino | Handwheel | Petit volant | Handrad | Volante |
| 16 | Manopola | Dial | Bouton | Drehknopf | Mando |
| 17 | Vetro | Glass | Vitre | Glas | Vidrio |
| 18 | Supporto | Support | Support | Auflage | Soporte |
| 19 | Agganciatore | Hook-up device | Atteleur | Anhakvorrichtung | Enganche |
| 20 | Presa Gancio | Hook-up coupling | Fixation atteleur | Anhakpunkt | Toma gancho |
| 21 | Motoriduttore | Gear motor | Motoréducteur | Getriebemotor | Motorreductor |
| 22 | Motore | Motor | Moteur | Motor | Motor |
| 23 | Trasformatore | Transformer | Transformateur | Transformator | Transformador |
| 24 | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsthermostat | Termostato de seguridad |
| 25 | Scheda elettronica | Electronic card | Carte électronique | Elektronikkarte | Tarjeta electrónica |
| 26 | Tastiera | Keyboard | Clavier | Tastatur | Teclado |
| 27 | Scheda LCD grafico | Graphic LCD card | Carte LCD graphique | LCD-Graphikkarte | Tarjeta LCD gráfica |
| 28 | Resistenza superiore | Ceiling heating element | Résistance supérieure | Oberer Widerstand | Resistencia superior |
| 29 | Resistenza inferiore/superiore | Floor/ceiling heating element | Résistance inférieure/supérieure | Unterer/Oberer Widerstand | Resistencia inferior/superior |
| 32 | Contattore | Contactor | Contacteur | Kontaktgeber | Contactor |
| 33 | Contattore | Contactor | Contacteur | Kontaktgeber | Contactor |
| 34 | Tubetto giunzione nastro | Belt connector pipe | Raccord de jonction ruban | Bandverbindungsschlauch | Tubo junta cinta |
| 36 | Giunto maschio lato nastro | Male coupling – belt side | Joint mâle côté ruban | Verbindungszapfen bandseitig | Junta macho lado cinta |
| 37 | Spina di sicurezza | Safety pin | Goupille de sécurité | Sicherheitsstift | Clavija de seguridad |
| 38 | Fusibile | Fuse | Fusible | Sicherung | Fusible |
| 39 | Quadro comandi | Picture commandos | Commandos d'image | Abbildung Kommandos | Comandos del cuadro |
| 41 | Boccola folle estremità | Ear-ring crowds extremity | Extrémité de foules de boucle d'oreille | Ohrringmasseextremität | Extremidad de las muchedumbres del pendiente |
| 42 | Motore nastro | Motor tape | Bande de moteur | Bewegungsklebeband | Cinta del motor |
| 43 | Pulsante emergenza | Push-button emergency | Urgence à bouton-poussoir | Tastenwahldringlichkeit | Emergencia de botón |
| 44 | Contatto per pulsante | Contact for push-button | Contact pour le bouton | Kontakt für Druckknopf | Contacto para el pulsador |
| 45 | Sensore di rotazione | Sensor of spin | Sonde de rotation | Sensor der Drehbeschleunigung | Sensor de la vuelta |
| 46 | Disco con magnete | Disc with magnet | Disque avec l'aimant | Scheibe mit Magneten | Disco con el imán |
| 47 | Interruttore | Switch | Interrupteur | Schalter | Interruptor |
| 48 | Olio | Oil | Huile | Öl | Aceite |



RETE LAN

T97E SCR

| | | | |
|---|---|---|---|
| 74800070 | Revisione 01 | MOD. T75/E - T97/E SCR V400 3N V230 3 | 1/1 |

| Rif. | Denominazione | Designation | Denomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| R1 | Resistenze gruppo superiore | Ceiling heating element | Résistance groupe supérieur | Widerstände obere Gruppe | Resistencia superior |
| R2 | Resistenze gruppo inferiore | Floor heating element | Résistance groupe inférieur | Widerstände untere Gruppe | Resistencia inferior |
| X1 | Morsettiera | Terminal board | Boîte à bornes | Klemmenbrett | Regleta de conexiones |
| C1 | Soppressore | Suppressor | Suppresseur | Entstörer | Supresor |
| C2 | Soppressore | Suppressor | Suppresseur | Entstörer | Supresor |
| C3 | Soppressore | Suppressor | Suppresseur | Entstörer | Supresor |
| KM | Contattore generale | General contactor | Contacteur général | Kontaktgeber Allgemeiner | Contactor general |
| KM1 | Contattore ventola | Fan contactor | Contacteur ventilateur | Kontaktgeber Lüfterrad | Contactor ventilador |
| M1 | Motore nastro | Conveyor motor | Moteur ruban | Förderbandmotor | Motor de rotación del carro |
| M2 | Motore ventola | Fan motor | Moteur ventilateur | Lüfterradmotor | Motor del ventilador |
| QS | Interruttore generale | Main switch | Interrupteur Général | Hauptschalter | Interruptor general |
| TC | Trasformatore | Trasformer | Transformateur | Transformator | Transformador |
| TE1 | Termocoppia superiore | Top thermocouple | Thermocouple supérieur | Oberes Thermoelement | Termopar |
| TE2 | Termocoppia inferiore | Bottom thermocouple | Thermocouple inférieur | Unters Thermoelement | Termopar |
| SC1 | Scheda elettronica LCD | LCD card | Carte électronique LCD | Elektronikkarte LCD | Tarjeta electrónica LCD |
| SC2 | Scheda elettronica potenza | Powe rcard | Carte électronique puissance | Elektronikkarte Energie | Tarjeta electrónica energía |
| TR | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsthermostat | Termostato de seguridad |
| SC3 | Scheda elettronica rete LAN | LAN card | Carte électronique LAN | Elektronikkarte LAN | Tarjeta electrónica LAN |
| PS | Pulsante di sgancio | Push-button of uncoupling | Bouton de désaccoupler | Druckknopf des Lösens | Pulsador de desacoplar |
| SE | Sensore controllo rotazione | Rotation control sensor | Capteur contrôle rotation | Sensor Drehkontrolle | Sensor de control de rotación |
| C | Condensatore | Condenser | Condensateur | Kondensator | Condensador |
| XP | Morsettiera entrata rete | Mains infeed terminal board | Bornier entrée tapis | Klemmleiste Netzeingang | Caja de bornes entrada red |
| X2 | Connessione mobile ventola | Mobile connection fan | Connexion mobile ventilateur | Bewegliche Verbindung Lüfterrad | Conexión móvil ventilador |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

74800070 | T75/E - T97/E SCR V400 3N V230 3